801-12
979
Е 58
586

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

Въ немъ заключаются:

РЕЭСТРЪ ЕЖЕДНЕВНЫХЪ ОБѢДОВЪ НА ЦѢЛЫЙ ГОДЪ
и
1500 ОПИСАНІЙ ДОМАШНИХЪ ЗАПАСОВЪ И РАЗНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ,
СЪ ПОДРОБНЫМЪ УКАЗАНІЕМЪ ВЫДАЧИ ДЛЯ НИХЪ ПРОВИЗІИ
МѢРОЮ и ВѢСОМЪ.

ВТОРОЕ ИЗДАНІЕ, ДОПОЛНЕННОЕ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Е. М.....ц б.

САНКТЪ-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія Товарищества «Общественная Польза»,
по Мойкѣ, у Круглаго рынка, № 5.

1866.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кухня есть также въ своемъ родѣ наука, которая безъ руководства и если нельзя исключительно посвятить ей нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ опытности; а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, какъ въ послѣдствіи времени разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и разныя неудовольствія въ семейной жизни, приписываютъ по большей части тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ.

Предупредить эти дурныя послѣдствія, или по крайней мѣрѣ сдѣлать шагъ къ уклоненію ихъ, есть прямою моею цѣлью и самымъ искреннѣйшимъ желаніемъ; и если книга моя достигнетъ хотя половины желаемой мною цѣли и принесетъ пользу моимъ соотечественницамъ, то я буду совершенно счастлива и это будетъ самою лучшею наградою за труды мои.

Эту книгу составила я исключительно для молодыхъ хозяекъ, чтобы доставить имъ случай безъ собственной опытности и въ короткое время получить понятіе о хозяйствѣ вообще и чтобы тѣмъ пріохотить ихъ заниматься хозяйствомъ.

Эта книга составлена на 3-хъ основаніяхъ:

Во 1-хъ, чтобы познакомить съ кухнею и вообще хозяйствомъ самихъ хозяекъ. Для этого старалась я собрать описанія разныхъ простыхъ кушаньевъ, а также описанія разныхъ запасовъ, необходимыхъ въ домашнемъ хозяйствѣ, какъ-то: печенье булокъ, сухарей, приготовленіе вареньевъ, домашнихъ напитковъ, разныхъ запасовъ овощныхъ и фруктовыхъ, соленіе мяса, всего 1500 №.

Во 2-хъ, чтобы уменьшить расходы въ домашнемъ хозяйствѣ и помочь хозяйкамъ самимъ выдавать провизію изъ кладовой. Для этого старалась я во всѣхъ помѣщенныхъ мною кушаньяхъ назначить по возможности самую аккуратную пропорцію всѣхъ припасовъ, входящихъ въ составъ кушанья, пропорціею на 6 человѣкъ, и подъ описаніемъ каждаго почти кушанья назначенъ реэстръ выдачи, потому что, не имѣя передъ глазами реэстра всего того, что входитъ въ составъ кушанья, не только хозяйка, но даже и поваръ, который исключительно тѣмъ занимается, не можетъ вдругъ припомнить всего; изъ этого слѣдуетъ, что въ продолженіе цѣлаго утра до самаго обѣда

приходится нѣсколько разъ ходить въ кладовую то за тѣмъ, то за другимъ, что, не говоря уже о томъ, что скоро наскучитъ, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при свѣтской жизни даже и невозможно.

Во 3-хъ, чтобы облегчить ихъ въ придумываніи ежедневныхъ обѣдовъ. Для этого присоединила я реэстръ простыхъ домашнихъ обѣдовъ на цѣлый годъ; изъ 52 постныхъ обѣдовъ можно выбрать кушанья рыбныя или безъ рыбы и на прочіе постные дни; эти обѣды назначены изъ 3—4 и 5 кушаньевъ; но ихъ можно разнообразить и измѣнять по желанію; изъ четырехъ и пяти назначенныхъ кушаньевъ можно выбрать только три. Возьмемъ для примѣра обѣдъ № 12 въ іюнѣ мѣсяцѣ.

Бульонъ № 2 съ ватрушками № 751 или ботвинья № 92.
Говядина разварная или тушоная съ картофелемъ № 313.
Спаржа съ масломъ или съ сабаіономъ № 249.
Жаркое цыплята № 432.
Пломбиръ шоколадный № 880 или масло по англійски № 949.

Этотъ обѣдъ можно измѣнить слѣдующимъ образомъ:

1) Бульонъ съ ватрушками.
Говядина разварная съ картофелемъ.
Спаржа съ масломъ или съ сабаіономъ.
Жаркое цыплята.
Пломбиръ шоколадный или масло по англійски.
2) Ботвинья.
Говядина тушоная съ картофелемъ.
Спаржа съ масломъ или съ сабаіономъ.
Жаркое цыплята.
Пломбиръ шоколадный или другой.
3) Бульонъ съ ватрушками или безъ ватрушекъ.
Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ.
Спаржа съ сабаіономъ или съ масломъ.
4) Бульонъ съ ватрушками или безъ ватрушекъ.
Говядина тушоная съ картофелемъ.
Пломбиръ шоколадный или другой.
5) Бульонъ или ботвинья.
Говядина тушоная съ картофелемъ.
Спаржа съ сабаіономъ.
6) Бульонъ съ ватрушками.
Жаркое цыплята съ салатомъ.
Пломбиръ или масло по англійски.
7) Бульонъ съ ватрушками.
Жаркое цыплята.
Спаржа съ сабаіономъ или съ масломъ.
8) Бульонъ или ботвинья, окрошка и проч.
Говядина разварная.
Жаркое цыплята.
Спаржа съ сабаіономъ.

При составленіи этого реэстра я придерживалась тѣхъ припасовъ, которые въ томъ мѣсяцѣ легче достать, а слѣдовательно и дешевле. Пропорція кушаньевъ назначена на 6 человѣкъ, т. е. такая пропорція, при которой за обѣдомъ, состоящимъ изъ трехъ, иногда четырехъ кушаньевъ, можетъ быть вполнѣ сыто семейство, состоящее изъ 6-ти человѣкъ, разумѣется обыкновеннаго аппетита, такъ что эта пропорція при четырехъ, пяти кушаньяхъ, можетъ быть достаточна и на

8 человѣкъ. Эту пропорцію можно уменьшить или увеличить по желанію; приготовляя обѣдъ на 3 человѣка, взять всего половину назначенной пропорціи; на 2 человѣка $^1/_3$, на 9 или 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ полтора раза и т. д.

Присоединенъ также реэстръ кушаньевъ, употребляемыхъ къ завтраку и къ закускѣ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей и завтракъ и обѣдъ для служителей.

Чтобы помочь хозяйкѣ въ случаѣ, если будетъ угрожать опасность ей и ея семейству остаться безъ обѣда—опасность, которая такъ часто постигаетъ теперь насъ всѣхъ, по случаю увеличенія числа радушно-гостепріимныхъ питейныхъ домовъ, я совѣтую каждой хозяйкѣ запастись по крайней мѣрѣ двумя жестяными кастрюльками, въ которыхъ на спиртѣ можно разогрѣвать вчерашнія кушанья и жарить самой въ комнатѣ: бифштексъ, яичницу и т. п. Эти кастрюльки и разныя подобныя машинки можно получить въ Петербургѣ, въ магазинѣ Э. Шперлинга и К°, въ Б. Морской, на углу Кирпичнаго переулка, въ д. Воронина, № 20.—Для такихъ фатальныхъ дней, въ концѣ реэстра обѣдовъ, я назначила нѣсколько кушаньевъ, которыя можетъ приготовить неопытная горничная или нянька въ случаѣ, если повара уже *съ утра* окажется не въ силахъ исполнить свою обязанность.—Кушанья эти я выбрала самыя легкія и скорыя для приготовленія.

Хозяекъ, желающихъ придерживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, прошу имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, Столовую серебряную ложку.

Во 2-хъ, Мѣдный или жестяной гарнецъ, т. е. $^1/_4$ ведра, а если можно $^1/_2$ гарнца и $^1/_4$ гарнца, что облегчитъ ихъ при выдачѣ молока, муки на булки и проч.

Въ 3-хъ, Обыкновенный стаканъ средней величины, не самый большой и не маленькій; такихъ стакановъ въ одной большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ $^1/_4$ гарнца должно быть 3, а въ 1 штофѣ т. е. въ $^1/_2$ гарнцѣ—6, въ 1 гарнцѣ слѣдовательно 12 стакановъ.

Такъ какъ выдача провизіи назначена у меня по большей части стаканами, то прилагаю реэстръ вѣса разныхъ главныхъ провизій, а именно:

1 стаканъ воды	равняется	$^1/_2$ фунт. и $^1/_2$ лота.
1 фунтъ муки крупичатой	=	3 стаканамъ.
1 ложка муки	=	$^1/_3$ стакана.
1 фунтъ картофельной муки	=	$2^1/_2$ стаканамъ.
1 фунтъ гречневой муки	=	$2^1/_2$ стаканамъ.
1 ложка масла	=	$^1/_8$ фунта.
1 фунтъ масла	=	8 ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла	=	$1^3/_4$ стак.
1 ф. ячневой крупы	=	$2^1/_2$ стак.
1 ф. гречневой крупной крупы	=	$2^1/_6$ стак.
1 ф. манны	=	$2^1/_4$ стак.
1 ф. риса	=	2 стак.
1 ф. пшена	=	$2^1/_8$ стак.
1 ф. саго	=	$2^1/_3$ стак.
1 ф. перловой крупы	=	$2^1/_4$ стак.
1 ф. гречневой мелкой крупы	=	$2^1/_4$ стак.

1 фунтъ смоленской крупы	равняется	$2^1/_2$ стак.
1 ф. овсяной	=	$2^3/_4$ стак.
1 ф. бѣлой фасоли	=	$2^1/_2$ стак.
1 ф. сушонаго бѣлаго гороха	=	$2^1/_8$ стак.
1 ф. зеленаго сушонаго горошка	=	$2^3/_4$ стак.
1 ф. чечевицы	=	$2^1/_8$ стак.
1 ф. миндаля	=	3 стак.
1 ф. коринки	=	3 стак.
1 ф. кишмиша	=	3 стак.
1 ф. мелкаго сахара	=	2 стак. безъ $^1/_8$
1 ф. сахара кусками	=	3 стак. или 32 куска.
1 кусокъ сахара	=	1 лоту.
1 столовая сереб. ложка мелкаго сахара ровно съ краями безъ верха	=	1 лоту.
1 ф. молотаго кофе	=	5 ст. легко насыпаннымъ.
1 ф. нежонаго кофе	=	$2^1/_2$ стак.
1 ф. вермишели мелко наломанной	=	$4^1/_2$ стак.
1 ф. сметаны	=	$1^2/_4$ стак.
1 ф. бѣлой французской булки	=	$2^1/_4$ булки.
если же черствой то	=	$2^3/_4$ булки.
16 мелко истолч. пролажн. сухарей	=	1 стак.
1 стаканъ тертой булки	=	$^1/_2$ француз. булки.
1 фунтъ чернослива	=	$2^1/_2$ стак.
1 фунтъ клюквы	=	2 стак.
1 фунтъ чисто переб. смородины	=	$2^1/_4$ стак.
1 фунтъ клубники, вишни и проч.	=	3 стак.
2 самые маленькіе мушк. орѣха	=	1 золотнику.
2 чайныя ложки корицы	=	1 золотнику.
70 штукъ гвоздики	=	1 золотнику.
$^1/_4$ ведра муки, то есть 1 гарнецъ	=	5 фун.
1 фунтъ сахарнаго песка	=	$2^1/_2$ стак.

Въ нѣкоторыхъ кушаньяхъ въ выдачѣ назначена сметана слѣдующимъ образомъ: $^1/_2$—2 стак. значитъ: отъ $^1/_2$ до 2 стакановъ сметаны, кто не любитъ много сметаны или какъ напримѣръ зимою, когда трудно достать ее, можно положить, какъ наприм. во щи изъ щаверя № 33, только $^1/_2$ стакана, а въ эти же самыя щи можно положить 1, $1^1/_2$ и даже 2 стакана сметаны, смотря по желанію и по возможности.

Чтобы хозяйка не теряла времени при выдачѣ провизіи, надобно, чтобы въ кладовой каждая вещь стояла на своемъ мѣстѣ, мука въ кадушечкахъ, накрытыхъ полотномъ и крышкою съ надписью; крупы же, макароны, изюмъ, перецъ и проч., удобнѣе всего держать въ большихъ комодахъ или въ шкапахъ съ выдвижными ящичками разной величины; на каждомъ ящикѣ приклеить надпись, что въ немъ всыпано.

Для выдачи масла удобнѣе всего приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 фунтовъ чухонскаго и русскаго масла (если сіе послѣднее стоитъ въ холодномъ мѣстѣ), свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, потомъ раздѣлить его на двѣ ровныя части, скатать полуфунтовые шарики. Выдавая провизію, сосчитать сколько на кушанья выйдетъ всего масла и тогда выдать 1 шарикъ, $1^1/_2$ или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдутъ, приготовить другіе.

Для желе, кремовъ, зефировъ, муссовъ и проч. совѣтую покупать телячій клей подъ названіемъ *желатинъ;* онъ продается также на фунты и состоитъ изъ самыхъ тоненькихъ продолговатыхъ пластинокъ, изъ которыхъ каждая равняется приблизительно золотнику,

такъ что, когда нужно выдавать 3 золотника, то выдайте 3—4 пластинки.

Этотъ клей бываетъ бѣлаго и малиноваго цвѣта, такъ что желе, приготовленное изъ малиноваго жильотина, получаетъ превосходный цвѣтъ.

Желатинъ гораздо дешевле рыбьяго клея, а именно около 1 р. 50 коп. фунтъ, такъ что благодаря ему здоровое, чрезвычайно вкусное и дорогое по прежнему желе, можетъ входить теперь въ составъ недорогаго обѣда.

Чтобы убѣдиться въ томъ, что назначенная мною пропорція достаточна на 6 человѣкъ, прошу каждую хозяйку выбрать для пробы три, четыре кушанья и приказать ихъ при себѣ приготовить.

Желая сдѣлать небольшой обѣдъ или вечеръ, можно по этой книгѣ заранѣе вычислить приблизительно сколько онъ будетъ стоить, соображаясь съ цѣнами города. Возьмемъ для примѣра питье, мороженое и желе изъ вина.

Лимонадъ № 1314.

Не менѣе $^1/_2$ ф. и не болѣе $^3/_4$ ф. сахара стоитъ	отъ	12	до	18 коп. сер.
2 лимона	»	6	»	12 » »
Слѣдовательно 6 стакановъ стоятъ	»	18	»	30 » »
30 » »	»	90	»	1 р. 50 » »

Оршадъ № 1315.

$^1/_2$ ф.—$^2/_3$ фун. миндаля стоитъ	отъ	15	до	20 коп. сер.
$^1/_4$ ф.—$^1/_3$ фун. сахара »	»	6	»	8 » »
Слѣдовательно 6 стакановъ стоятъ	»	21	»	28 » »
30 » »	»	1 р. 5	»	1 р. 40 » »

Питье клюквенное № 1316.

$^3/_4$ фунта клюквы стоитъ	отъ	3	до	3 коп. сер.
$^1/_2$—$^2/_4$ фунта сахара	»	12	»	18 » »
Кто любитъ прибавить ванили на				5 » »
6 стакановъ стоятъ	»	15	»	26 » »
30 » »	»	75	»	1 р. 30 » »
Всего 90 стак. питья	»	2 р. 25	»	3 р. 90 » »

Мороженое сливочное № 828.

3 стакана негустыхъ сливокъ	отъ	15	до	25 коп. сер.
3—4 желтка	»	4	»	6 » »
$^1/_8$ фунта сахара	»	15	»	15 » »
ванили				10 » »
соли 3 фунта	»	6	»	6 » »
ледъ.				
Слѣдовательно форма сливочнаго мороженаго на 6 челов. или 12 порцій стоятъ	»	40	»	62 » »
Форма мороженаго на 12 чел. или 24 порціи	»	80	»	1 р. 24 к. и т. д.

Считая порціи по одной полной столовой ложкѣ.

Желе изъ вина № 889.

1½ фун. сахара	отъ 30	до	36	коп. сер.
24 золотн. желатина			36 к. с.	
или отъ 20 до 24 вол. рыбьяго клея			90	» »
4 небольшіе лимона	отъ 12	до	20	» »
1 бутылка столоваго вина	» 30	» 1 р.	30	» »
Всего	» 1 р. 8	» 2 р.	76	» »
Слѣдовательно 1 большая форма съ 12 маленькими формочками на 18 и даже 24 человѣка, стоитъ	» 1 р. 8	» 2 р.	76	» »

Такъ какъ я старалась познакомить молодыхъ хозяекъ съ цѣлымъ городскимъ хозяйствомъ вообще, то прибавлю еще нѣсколько словъ о самыхъ пустыхъ вещахъ, которыя однакоже въ массѣ составляютъ свой счетъ, а именно:

Когда ощипываютъ съ птицъ перья, то откладывать ихъ въ одно мѣсто, въ длинные зимніе вечера приказать ихъ перебрать: они годятся на подушки для служителей; перья и пухъ отъ гусей и утокъ собирать отдѣльно.

Шкуры съ телятъ, барановъ и проч., растянувъ на палочки, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожъ.

Когда бьютъ скотъ, то кровь ихъ подливать подъ фруктовыя деревья.

Если обѣдъ готовится на плитѣ и она топится впродолженіе трехъ, четырехъ часовъ, то приказывать изъ нея выгребать уголья на два, три большіе самовара.

Телячьи рубцы хорошо вымытые и посоленые высушить, они употребляются для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ № 1332.

При каждой кухнѣ не мѣшаетъ имѣть постоянно одного или двухъ поросятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба и проч., но только остерегаться, чтобы не попадало имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи.

Мыло для мытья бѣлья заготовлять, если не на нѣсколько мѣсяцевъ, то по крайней мѣрѣ на нѣсколько недѣль, чтобы оно просохло; на 1 пудъ бѣлья выдавать 1¼ ф.

Вообще каждая хозяйка должна строго смотрѣть за тѣмъ, чтобы въ домѣ была чистота, порядокъ и чтобы ничто не пропадало, а было употреблено все съ пользою.

РЕЭСТРЪ ДОМАШНИХЪ ОБѢДОВЪ НА ЦѢЛЫЙ ГОДЪ.

Январь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ визигою и рыбою № 554.
Бульонъ чистый № 1.
Индѣйка фаршированная № 420, съ салатомъ изъ маринованныхъ вишенъ.
Желе изъ вина № 889 (*).

2-й. Супъ изъ утки со сметаною № 19.
Котлеты свиныя съ горошкомъ и картофелемъ № 406.
Жаркое телятина № 347.
Трубочки со сбитыми сливками № 805, 806 или 807.

3-й. Щи изъ щавеля съ фрикадельками № 33.
Телячьи ножки подъ краснымъ соусомъ № 371.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 614.
Жаркое рябчики фаршированные № 466.
Кремъ яблочный со сливками № 863.

4-й. Сосиски или колбасы.
Бульонъ съ клецками № 1.
Маіонезъ изъ курицы № 581 (изъ костей вчерашнихъ ножекъ).
Жаркое дичь или домашнія птицы со сладкимъ салатомъ.
Желе пуншевое или муссъ № 896.

5-й. постный. Супъ изъ лина № 72.
Щука подъ сѣрымъ соусомъ № 494.
Кисель клюквенный съ миндалью. молокомъ № 924.

6-й. Супъ королевскій съ греночками или фаршемъ № 17.
Линъ подъ соусомъ № 523.
Утка жареная съ яблоками № 450.
Кремъ Brulé № 870.

7-й. Супъ № 4 съ пирожками изъ говядины, жаренными въ фритюрѣ № 145.
Суфле изъ рябчиковъ № 465.
Телятина жаркое № 347 съ салатомъ изъ кислой капусты.
Воздушный пирогъ изъ яблоковъ № 688.

— Щи изъ щавеля № 33, сваренныя на бульонѣ изъ солонины.
Заливное изъ солонины № 592, сварившейся во щахъ,

*) Соли въ недѣлю на 6 человѣкъ выйдетъ фунта 1½—2 на одно кушанья. На мороженое и приготовленіе разныхъ запасовъ выдавать отдѣльно.

ланспикъ же приготовить изъ бульона, оставшагося отъ головки и ножекъ телячьихъ. Соусъ къ нему горчичный № 186.

Жареныя головка и ножки телячьи съ кислосладкимъ соусомъ и картофельнымъ пюре № 371.

8-й. Борщъ малороссійскій съ фрикадельками № 37.
Щука фаршированная подъ соусомъ изъ сметаны № 497.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 474, или говядина жаркое № 311, съ соусомъ изъ каштан № 269.
Пломбиръ рисовый № 884.

9-й. Супъ съ лимономъ № 29.
Заливное изъ фаршированнаго поросенка № 596.
Жаркое заяцъ № 416, или жаркое говядина № 311, съ салатомъ изъ свѣжей капусты.
Бланманже сливочное № 917, или пирогъ изъ манны № 689.

10-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 559.
Бульонъ съ точеными кореньями № 1.
Заливное изъ рыбы № 595.
Жаркое рябчики № 460, съ компотомъ изъ яблоковъ № 484.
Пирожное. (См. отдѣленіе XVI).

11-й. Щи изъ щавеля съ фаршированными яйцами № 33.
Жареные битки изъ телятины съ соусомъ изъ моркови № 368.
Каравай изъ блиновъ съ яблоками № 701.

12-й. Супъ рыбный со сметаною съ рыбнымъ фаршемъ № 73.
Та же рыба съ картофел., яйцами и масломъ № 526.
Жаркое говядина № 312.
Пончки заварныя безъ дрожжей № 819.

13-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 3, съ слоеными пирожками съ мозгами № 135, или бульонъ № 2.
Разварная говядина съ сыромъ № 289, или съ пюре изъ бѣлой фасоли № 297.
Жаркое гусь съ кислою капустою № 442.
Бисквитный пудингъ съ сабаіономъ № 635.

14-й. Супъ пюре изъ фасоли съ гренками № 52.
Свѣжая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками № 403.
Пудингъ изъ рису № 622.

15-й. Борщъ польскій съ сосисками № 38.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 248.
Жаркое поросенокъ фаршированный № 396.
Муссъ изъ клюквы № 911 или кисель яблочный № 922.

16-й. Сосиски съ капустою.
Бульонъ съ рисомъ № 1.
Жаркое, каплунъ съ салатомъ № 426 или жаркое говядина № 311, съ пюре изъ селлерея № 266.
Петишу № 1069.

17-й. Форшмакъ.

Супъ изъ курицы № 9.
Жаркое свинина № 399 съ салатомъ.
Пончки № 810 или компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 939.

18-й. Супъ à la tortue съ оливками № 11 и съ пирожками № 141.
Судакъ разварной отъ № 510 до № 513.
Жаркое говядина по англійски № 318.
Бланманже шоколадное № 918.

19-й. Супъ изъ поросенка № 21.
Щука вареная въ чешуѣ № 489.
Рябчики по аматерски № 462.
Молочный заварной кремъ № 942.

20-й. Пирогъ со свѣжею капустою или пирожки № 556.
Бульонъ № 2 съ кореньями.
Говядина разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 293.
Жаркое дичь.
Зефиръ сливочный № 874 или тортъ вѣнскій.

21-й. Супъ изъ телячьихъ ножекъ № 26.
Окорокъ съ горошкомъ и картофелемъ № 400.
Пудингъ заварной № 617.

22-й. Супъ черный изъ гуся или свинины № 20.
Бифштексъ съ картофелемъ и хрѣномъ № 326.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ № 655.

23-й. Сосиски колбасы или колдуны № 735.
Бульонъ № 1 съ кореньями и капустою.
Разварная говядина съ соусомъ или пюре.
Котлеты изъ рябчиковъ № 463.
Кремъ заварной изъ сабаіона № 865 или яблоки жареныя въ кляръ № 823.

24-й. Супъ валахскій бѣлый № 16, съ фаршемъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 158.
Гусь жаркое съ макаронами № 443, или жаркое говядина съ итальянскими макаронами № 311.
Бланмаже миндальное № 919 или блины № 699 съ вареньемъ.

25-й. Супъ изъ соленыхъ оргуцовъ № 18 съ пирожками изъ блиновъ съ говядиною № 147.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 492.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ черносліва № 401.
Кисель шоколадный № 927.

26-й. Супъ изъ чечевицы № 28 съ мяснымъ фаршемъ.
Заяцъ съ соусомъ изъ свеклы № 415 или 416.
Пончки съ вареньемъ отъ № 810 до 813.

27-й. Колдуны литовскіе № 735, сосиски или калбасы отъ № 1484 до № 1500.
Супъ съ перловою крупою № 23.
Судакъ разварной отъ № 510 до № 513.

Жаркое индѣйка съ бешемелемъ № 421 или говядина филей, жареная въ бумагѣ № 324 съ салатомъ.
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 933.

28-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 14.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблоковъ или вишень № 404 или головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 384.
Пудингъ изъ саго съ сабаіономъ № 654.
Жаркое куропатки № 467.
Пирожное или тортъ (отдѣл. XV или XVI).

29-й. Борщъ французскій съ виномъ № 39 съ караваемъ изъ блиновъ съ разнымъ фаршемъ № 708.
Заливное изъ зайца или поросенка № 592.
Рябчики подъ соусомъ № 461 или говядина жаркое № 311 съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.
Пирожное или тортъ.

30-й. Супъ изъ гороха съ ветчиною № 50.
Говядина тушоная въ горшкѣ № 312.
Брюква фаршированная № 219.
Жаркое тетеревъ № 456.
Блины съ лимономъ и меринго № 703.

31-й. Лѣнивыя щи № 35.
Паштетъ изъ дичи № 573 или изъ телятины № 579.
Пудингъ изъ творогу № 613.

Февраль.

Обѣдъ 1-й. Супъ пюре изъ дичи № 49.
Курица подъ бѣлымъ соусомъ № 423.
Жаркое говядина гусарская печень № 307.
Хворостъ обыкновенный № 814 или пирожное. (См. отдѣленіе XVI).

2-й. Борщъ малороссійскій съ ушками № 37.
Щука вареная подъ желтымъ соусомъ № 491.
Жаркое поросенокъ № 412.
Кремъ изъ сметаны № 860.

3-й. Бульонъ крѣпкій № 3 съ фаршемъ грибнымъ въ раковинахъ № 157.
Битыя свиныя котлеты № 406.
Курица фаршированная № 430 или жаркое говядина № 311, съ пюре изъ луку.
Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ № 798.

4-й. Супъ изъ хлѣба съ виномъ № 8.
Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 736.
Говядина тушоная съ краснымъ соусомъ № 316.
Пудингъ сладкій съ вареньемъ № 615.

5-й. Супъ изъ чечевицы съ ветчиною № 28.
Заливное изъ головы телячьей № 593.

Заяцъ жаркое съ соусомъ изъ свеклы № 415 или жаркое говядина съ разварнымъ картофелемъ № 311.
Пончки съ вареньемъ № 810.

6-й. Пирогъ съ курицею № 560.
Бульонъ съ клецками № 2.
Маіонезъ изъ щуки № 589.
Котлеты бараньи съ пюре изъ луку № 390.
Зефиръ яблочный со сливками № 863.

7-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 31.
Вчерашняя головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ № 372.
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 349 съ салатомъ.
Трубочки со сбитыми сливками № 806.

8-й. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 36 къ нимъ сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою или яйцами № 799—800, или бульонъ съ пирожками.
Ростбифъ № 329.
Пудингъ изъ риса № 634.
Жаркое гусь съ яблоками № 441.
Желе мозаикъ № 893.

9-й. Бульонъ съ саго № 1 съ пончками съ мясомъ № 144.
Печенка тушоная подъ соусомъ № 377.
Жаркое телятина по аматерски № 350.
Кремъ съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ № 869.

10-й. Супъ пюре изъ зайца съ греночками № 45.
Судакъ съ греночками и картофелемъ подъ бѣлымъ соусомъ № 513.
Жаркое говядина № 311 съ пюре изъ каштановъ.
Плумъ-пудингъ № 619.

11-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 7 съ пирожками № 141.
Паштетъ изъ налима № 577.
Пуншъ glacé № 851.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 460.
Пломбиръ яблочный № 886.

12-й. Щи изъ щавеля № 33 съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ № 112 или 113.
Зразы съ картофелемъ № 338.
Трубочки № 805 съ яблочнымъ кремомъ № 877.

13-й. Колдуны № 735.
Бульонъ съ рисовыми клецками № 1.
Осетрина подъ краснымъ соусомъ № 514.
Жаркое тетеревъ № 456 съ салатомъ.
Суфле изъ бешемеля № 676.

14-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ № 51.
Говядина тушоная съ виномъ № 321.
Блины голландскіе съ вареньемъ и меринго № 709.

15-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ № 18.

Котлеты изъ телятины съ горошкомъ № 353.
Жаркое фаршированная курица № 430 съ салатомъ изъ маринованныхъ фруктовъ.
Омлетъ съ вареньемъ № 623.

16-й. Бульонъ красный № 2, съ пончками, съ мяснымъ фаршемъ № 144 или безъ пончковъ.
Щука подъ соусомъ съ хрѣномъ № 488 или разварная говядина съ соусомъ изъ хрѣна № 296.
Паштетъ изъ дичи съ трюфелями № 573 или жаркое говядина № 311, съ тушоными грибами № 1418.
Кремъ шоколадный № 872 или лазанки № 761 или 762.

17-й. Супъ изъ рыбы со сметаною № 73.
Та же рыба съ картофелемъ, яйцами и масломъ.
Паштетъ изъ каплуна № 571, или жаркое телятина съ компотомъ изъ яблоковъ.
Пирожное или тортъ или пудингъ изъ риса № 671.

18-й. Супъ изъ смоленскихъ крупъ съ сушеными вишнями № 25
Телятина съ макаронами № 351.
Сырники вареные изъ творогу № 789.

19-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 14.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 362.
Жаркое говядина филей по вѣнски № 322.
Кремъ сливочный № 859, или блины съ вареньемъ № 699, или съ сабаіономъ № 705.

20-й. Супъ съ лимономъ съ мясомъ № 29.
Маіонезъ изъ рыбы № 588.
Жаркое глухарь № 474.
Бланманже изъ фисташекъ № 920.

21-й. Бульонъ съ вермишелью № 1.
Говядина разварная съ фасолью № 304.
Вчерашняя головка и ножки жареныя подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 371.
Пирожное или пудингъ изъ манны № 659.

22-й. Борщъ польскій № 38, съ караваемъ изъ блиновъ съ печенкою № 707.
Рубцы воловьи съ оболянкою № 344.
Рыба жареная съ огурцами солеными.
Компотъ изъ яблоковъ № 930.

Масляница.

23-й. Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью и ветчиною № 54.
Говядина по португальски № 317, или рыба.
Пудингъ съ почечнымъ саломъ № 618.
Жаркое фаршированныя куропатки № 468 съ салатомъ.
Муссъ апельсинный № 916.

24-й. Блины гречневые отъ № 710 до № 718.
Супъ à la tortue № 11.
Лососина съ холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 509.

Жаркое глухарь съ салатомъ № 474.
Тортъ или пирожное.

25-й. Блины гречневые отъ № 710 до № 718.
Бульонъ красный съ кореньями № 2.
Маіонезъ изъ дичи или разварная говядина съ соусомъ.
Индѣйка фаршированная № 420.
Пломбиръ кофейный № 881.

26-й. Блины отъ № 710 до № 718.
Супъ прозрачный изъ вчерашней головки телячьей № 13.
Карпъ печеный, съ соусомъ изъ грецкихъ оръховъ № 502.
Паштетъ изъ дичи № 573.
Желе изъ разныхъ цвѣтовъ № 891.

27-й. Блины отъ № 710 до № 718.
Супъ пюре изъ курицы № 44.
Марешаль изъ рябчиковъ № 464.
Жаркое филей изъ серны или лося № 414.
Кремъ яблочный № 862 или пончки № 810.

28-й. Блины отъ № 710 до № 718.
Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 3.
Говядина филей шикованный трюфелями или анчоусами № 323 или щука съ картофелемъ по нѣмецки № 495.
Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишень № 425.
Муссъ изъ розоваго цвѣта № 905 или пончки № 810.

29-й. Колдуны № 735 или блины отъ № 710 до № 718.
Супъ королевскій № 17.
Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ № 580.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Пломбиръ миндальный № 888 или пончки № 810 или фаршированныя булочки нѣмецкія.

Мартъ.

Великій постъ.

Обѣдъ 1-й постный. Винигретъ № 604 или 605.
Уха № 76.
Рыба жареная съ салатомъ № 498.
Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 767.

2-й постн. Селедка № 602.
Борщъ съ ушками № 64.
Щука подъ сѣрымъ соусомъ № 494.
Каша гречневая съ миндальнымъ или маковымъ молокомъ № 770.

3-й постн. Пирогъ съ грибами и визигою № 566.
Супъ изъ осетровой головы № 75.
Картофель съ селедкою № 240.
Кисель клюквенный № 924 или № 929.

4-й постн. Форшмакъ постный изъ риса, картофеля и селедки, съ постнымъ масломъ и немного лукомъ.

Супъ изъ грибовъ, съ перловою крупою № 63.
Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 515.
Оладьи на миндальномъ молокѣ № 822.

5-й постн. Пирожки съ кашею № 567.
Супъ изъ сига съ перловою крупою № 78.
Жареная селедка подъ соусомъ № 532.
Трубочки или облатки съ вареньемъ № 508 или № 809.

6-й постн. Рыба маринованная № 599.
Щи съ грибами № 80.
Котлеты изъ рыбы № 531.
Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ № 692.

7-й постн. Супъ пюре изъ картофеля № 59.
Бобы.
Щука подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 492.
Каша гречневая съ миндальнымъ молокомъ № 770.

Скоромн. Форшмакъ № 535.
Супъ бѣлый французскій съ пирожками № 6.
Языкъ бычачій съ кисло-сладкимъ соусомъ № 345.
Рисъ съ яблоками и меренгою № 675.

8-й постн. Супъ изъ рыбы № 72.
Чечевица съ гренками.
Угорь печеный съ салатомъ № 505.
Яблоки печеныя.

Скоромн. Бульонъ красный валахскій № 4 съ пирожками съ капустою № 142.
Индѣйка или каплунъ съ рисомъ по французски № 422. или говядина жаркое съ картофелемъ № 311.
Пудингъ изъ булки № 625 съ соусомъ изъ сиропа № 203.

9-й постн. Уха изъ палимовъ со щавелемъ.
Картофель печеный.
Рыба жареная № 498.
Струцели съ макомъ № 1168.

Скоромн. Борщъ польскій съ ветчиною № 38.
Зразы рубленныя съ хрѣномъ № 335.
Жаркое тетеревъ съ соусомъ изъ свеклы № 456.
Кремъ яблочный со сливками № 863.

Среда, 10-й постн. Капуста тушоная съ грибами № 236.
Уха № 76.
Лососина въ папильотахъ № 508.
Саго холодное № 698.

11-й постн. Супъ миндальный № 87.
Маіонезъ или заливное изъ рыбы.
Рыба жареная со сладкимъ соусомъ.
Компотъ изъ яблоковъ № 930 или русскій слоеный сладкій пирогъ № 964.

Скоромн. Бульонъ съ фрикадельками № 1 съ ватрушками съ творогомъ № 751.

Разварная говядина съ какимъ нибудь пюре.
Рябчики жареные фаршированные № 466.
Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей съ сабаіон. № 628.

Пятница, 12-й постн. Лапша постная съ грибами № 71.
Рыба вареная по жидовски № 500.
Кашка пуховая постная № 769.

13-й постн. Селява или корюшка маринованная.
Уха № 76 или супъ изъ рису.
Котлеты картофельныя съ грибн. соусомъ № 246.
Пирогъ изъ яблоковъ покрытый яблочною массою № 670.

Скоромн. Бульонъ красный № 2, пирожки жареные въ фритюрѣ № 145.
Разварная говядина съ соусомъ или пюре.
Курица подъ бѣлымъ соусомъ № 423.
Оладьи изъ смоленск. крупъ съ вареньемъ № 826.

14-й постн. Ватрушки съ лукомъ № 749.
Супъ изъ рыбы № 72.
Судакъ съ горчичнымъ соусомъ и картофел. № 510.
Каша пшенная съ черносливомъ.

Скоромн. Супъ изъ рыбы съ фаршемъ № 72.
Котлеты битыя, со сметаною и сардельками № 356.
Паштетъ изъ курицы № 570.
Вермишель на молокѣ съ ванилью № 759.

15-й постн. Пирожки растегаи со свѣжими сельдями № 565.
Супъ изъ сига съ перловою крупою № 78.
Осетрина подъ соусомъ № 514.
Мусъ или хворостъ № 814.

Скоромн. Супъ пюре изъ гороха съ ветчиною № 50.
Голуби подъ соусомъ № 419 или жаркое говядина № 311, съ пюре изъ моркови.
Суфле изъ сметаны № 620.

16-й постн. Блины гречневые съ икрою № 719.
Супъ изъ раковъ № 79.
Рыба жареная № 498 или № 541.
Желе.

Скоромн. Борщъ малороссійскій съ ушками № 37.
Капуста фаршированная по французски № 234.
Говядина жареная съ яичницею № 685.

Среда, 17-й постн. Пирогъ съ визигою № 563.
Борщъ изъ карасей № 66 съ ушками № 133.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 260.
Пирогъ изъ яблоковъ покрытый яблочною массою № 670.

18-й постн. Супъ изъ яблоковъ № 85.
Грибы жареные.
Корюшка жареная съ картофелемъ или салатомъ № 498.
Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива № 748.

Скоромн. Бульонъ № 1, пирожки булочки съ бешемелемъ и морковью № 150.
Картофель со сметаною № 241, съ разварною говядиною.
Говядина печень гусарская № 307.
Шарлотка изъ яблоковъ съ чернымъ хлѣбомъ № 683.

Пятница, 19-й постн. Супъ изъ сухихъ сморчковъ.
Вареники съ капустою № 747.
Рыба жареная съ салатомъ № 498 или № 541.
Компотъ изъ чернослива и апельсиновъ № 934.

20-й постн. Окрошка изъ разностей № 91.
Раки вареные.
Судакъ съ картофелемъ съ горчичн. соусомъ № 510.
Каша манная на миндальномъ молокѣ № 774.

Скоромн. Бульонъ съ рисомъ № 2.
Кислая капуста съ грибами и сметаною № 236.
Курица съ соусомъ изъ чернослива № 431 или паштетъ изъ телятины № 579.
Блины съ творогомъ № 700.

21-й постн. Супъ изъ сливъ съ виномъ № 83.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 491.
Котлеты картофельныя съ грибн. соусомъ № 246.
Компотъ изъ разностей № 939.

Скоромный. Супъ валахскій бѣлый № 16 съ пирожками изъ блиновъ съ мозгами № 148 или съ пирожками № 141.
Куропатки съ соусомъ № 469 или говядина въ родѣ бразовъ по итальянски № 330.
Желе или муссъ изъ вишневаго сока № 894.

4-я недѣля великаго поста.

22-й постн. Пирогъ съ грибами и визигою № 566.
Уха изъ стерлядей или ершей № 77—76.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 492.
Кисель изъ крыжовника № 923.

23-й постн. Борщъ съ селедкою № 65.
Котлеты картофельныя съ грибнымъ соусомъ № 246.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 501.
Муссъ № 912, или каша манная на миндальномъ молокѣ № 774.

24-й постн. Масло изъ селедки № 603.
Супъ пюре изъ фасоли № 67.
Рыба вареная по жидовски № 500.
Бланманже миндальное № 919.

25-й постн. Винигретъ № 604.
Супъ миндальный съ рисомъ № 87.
Карпъ жареный № 502, съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.
Вареники съ черносливомъ № 746.

26-й постн. Уха изъ снятковъ съ картофелемъ.
Капуста тушоная съ грибами.

Рыба жареная № 498 или № 541.
Ватрушки съ вареньемъ или яблоками № 750.

27-й постн. Щи съ грибами № 80, пирожки съ кашею № 567.
Осетрина подъ краснымъ вишневымъ или виннымъ соусомъ № 514.
Рисъ холодный съ апельсинами № 661.

28-й постн. Ботвинья № 92.
Линъ подъ соусомъ № 523.
Котлеты изъ селедки № 533.
Лазанки съ лукомъ № 761.

Скоромн. Супъ французскій à la Julienne № 5, съ пирожками на дрожжахъ съ говядиною.
Утка фаршированная телятиною № 454, или жаркое говядина съ пюре изъ чечевицы № 311.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ № 626.

29-й постн. Окрошка изъ рыбы № 90.
Треска съ картофелемъ и горчицею.
Каша изъ смоленскихъ крупъ на грибномъ бульонѣ № 767.

Скоромн. Щи изъ кислой капусты № 36, сальникъ изъ гречневой крупы № 799 или 800.
Говядина жаркое рулетъ № 327.
Слоеные пирожки съ вареньемъ № 1060.

30-й постн. Ватрушки съ лукомъ № 749.
Супъ изъ рыбы № 72.
Угорь печеный № 505.
Ламаньцы съ медомъ № 764.

Скоромн. Супъ изъ перловыхъ крупъ № 23.
Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки № 298.
Пудингъ изъ риса № 671.

Среда, 31-й постн. Пирожки растегаи № 564.
Супъ пюре изъ картофеля № 59.
Рыба жарени № 498 или 541.
Кисель миндальный № 928.

Апрѣль.

Продолженіе великаго поста и пасха.

Обѣдъ 1-й постн. Супъ изъ сушоныхъ вишень или черники № 84.
Щука вареная въ чешуѣ № 489.
Каша смоленская съ миндальнымъ молокомъ или сиропомъ.

Скоромн. Бульонъ красный № 2 съ слоеными пирожками съ мяснымъ фаршемъ № 136.
Курица или каплунъ съ соусомъ изъ сарделекъ № 427.
Паштетъ изъ телятины № 579.
Пудингъ шоколадный № 645.

Пятница 2-й постн. Лапша съ грибами № 71.

Картофель въ селедкою № 240.
Щука съ хрѣномъ № 487.
Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ № 939 или оладьи № 822.

3-й постн. Супъ изъ саго съ виномъ № 82.
Зеленый горошекъ съ гренками № 255.
Карпъ жареный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 502.
Бланманже фисташковое № 920.

Скоромн. Супъ бѣлый французскій № 6.
Соусъ изъ крапивы № 229.
Говядина съ сарделевымъ масломъ № 325.
Кремъ заварной съ померанцовымъ цвѣтомъ № 869 или суфле съ ванилью № 624.

4-й постн. Супъ изъ черепахи № 62 пирожки съ визигою № 563.
Стерлядь съ хрѣномъ № 539.
Паштетъ изъ судака съ печенками налимовъ.
Желе изъ фруктовъ.

Скоромн. Супъ пюре изъ риса съ гренками № 46.
Судакъ разварной съ гренками и картофелемъ подъ бѣлымъ соусомъ № 513.
Жаркое рябчики по аматероски № 462 или зразы съ итальянскими макаронами № 338.
Вафли съ вареньемъ № 802.

5-й постн. Супъ изъ раковъ съ рисомъ № 79.
Маіонезъ изъ рыбы № 589.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 501.
Мороженое изъ ягодъ.

Скоромн. Борщъ съ виномъ № 39.
Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры № 352.
Каша разсыпчатая № 765.

6-й постн Рыба маринованая № 599.
Супъ изъ мелкой рыбы съ кореньями и кашею изъ смоленскихъ крупъ.
Жареная селедка съ грибнымъ соусомъ № 532.
Оладьи на дрожжахъ съ вареньемъ № 822.

Скоромн. Супъ пюре изъ фасоли съ гренками № 67.
Котлеты изъ говядины съ картофелемъ и горошкомъ № 339.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ № 627.

Среда, 7-й постн. Блины гречневые постные съ икрою № 719.
Супъ изъ налима № 74.
Лещь жареный съ лимоннымъ соусомъ съ капарцами.
Компотъ изъ яблоковъ или апельсиновъ.

8-й постн. Винигретъ № 604.
Борщъ изъ карасей съ ушками № 66.
Котлеты изъ грибовъ съ горошкомъ № 260.
Пудингъ изъ риса холодный съ сиропомъ № 697.

Скоромн. Супъ съ лимономъ № 58, пирожки на дрожжахъ съ мяснымъ фаршемъ № 146.
Котлеты телячьи съ бешемелемъ, № 359.
Муссъ изъ смороднаго сока № 912 или каша гурьевская № 695.

Пятница, 9-й постн. Супъ пюре изъ гороха съ копченою семгою или камболою № 60.
Рыба жареная со сладкимъ соусомъ № 498.
Оладьи на миндальномъ молокѣ № 822.

10-й скоромн. Форшмакъ № 535.
Бульонъ съ перловыми крупами № 1.
Говядина отъ котлетной части № 320.
Пирогъ бисквитный съ лимономъ № 672.

Постн. Супъ грибной № 63.
Форель съ хрѣномъ и уксусомъ № 503.
Котлеты изъ щуки или судака № 499.
Пудингъ изъ яблоковъ на парѣ № 696.

11-й скоромн. Борщъ малороссійскій съ фрикадельками № 37.
Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразовъ № 332.
Кремъ заварной изъ молока съ ванилью со сбитою сметаною № 946.

Постн. Маіонезъ изъ щуки № 589.
Супъ изъ осетровой головы № 75.
Снятки жареные въ клярѣ № 530.
Трубочки съ вареньемъ № 805 или облатки № 809.

12-й. Супъ пюре изъ гороха № 60.
Осетрина съ виннымъ соусомъ № 514.
Желе изъ розоваго цвѣта № 905 или кашка разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 767.

13-й постн. Винигретъ № 604.
Борщъ съ ушками или селедкою № 64 или № 65.
Жареная рыба съ салатомъ № 498.
Кисель миндальный № 928 или кашка пуховая № 768.

14-й постн. Лапша съ грибами № 71.
Котлеты картофельныя съ горошкомъ № 246.
Вареники съ пюре изъ сливъ № 744.

15-й постн. Пирогъ съ грибами и визигою № 566.
Супъ миндальный № 87.
Лососина въ папильотахъ № 508.
Компотъ изъ чернослива № 933.

16-й постн. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 78.
Карпъ жареный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 502.
Саго холодное № 698.

17-й постн. Супъ пюре изъ фасоли № 67.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 491.
Вареники изъ чернослива 746.

Столъ въ день св. пасхи.

Пасха № 1337 и № 1338.
Куличи, бабы, мазурки, пляцки, торты № 964—1143.
Яйца крашеныя, барашекъ изъ масла,
Голова вепря № 411, окорокъ печеный № 410.
Ветчина свѣжепросольная вареная № 408.
Индѣйка фаршированная № 420.
Жаркое заецъ холодное, жаркое телятина глухарь.
Поросенокъ фаршированный № 396.
Хлѣбъ, хрѣнъ, горчица, уксусъ, прованское масло.
Разныя водки и вина. Крессъ-салатъ на деревянныхъ статуйкахъ, бесѣдка изъ крессъ-салата, «Baumkuchen», № 1144.

Обѣдъ 18-й. Закуска холодная.
Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 3 съ слоеными пирожками.
Говядина филей по англійски съ горошкомъ № 318.
Желе въ яичныхъ видахъ № 899.

19-й. Супъ изъ индѣйки № 10.
Майонезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 587.
Котлеты телячьи битыя съ мозгами № 355.
Мороженое сливочное съ мараскиномъ № 838.

20-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 7, съ пирожками № 141.
Паштетъ изъ утокъ № 572.
Жаркое каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 429.
Кремъ шоколадный съ бисквитами № 872 или вафли рисовыя № 802.

21-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 32 съ выпускными яйцами въ раковинахъ № 156.
Языкъ подъ соусомъ № 345.
Говядина шпикованная трюфелями и анчоусами № 323.
Муссъ лимонный № 907 или жареная каша изъ смоленскихъ крупъ № 825.

22-й. Супъ изъ поросенка № 21.
Соусъ изъ картофеля, моркови, гороха съ гренками или другимъ гарниромъ.
Пудингъ изъ телячьей печенки № 657.

23-й. Борщъ польскій съ фрикадельками № 38.
Соусъ изъ мозговъ съ лимономъ № 341, или винигретъ изъ разварной говядины № 605.
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 349.
Суфле изъ грецкихъ оѣховъ № 647.

24-й. Супъ пюре изъ спаржи № 41.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 501.
Жаркое цыплята № 433, или жаркое говядина съ жаренымъ картофелемъ № 311.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 859, или пудингъ изъ шпината № 616.

25-й. Бульонъ № 1 съ клецками № 130, или съ пирожками изъ мозговъ въ раковинахъ № 154.
Котлеты рубленныя съ соусомъ № 354.
Жаркое индѣйка съ бешемелемъ № 421.
Кремъ заварной съ ромомъ и пирожнымъ № 873, или блины по англійски № 706.

26-й. Супъ пюре изъ картофеля безъ мяса № 59.
Котлеты изъ рыбы № 499.
Жаркое глухарь № 474, или жаркое говядина съ пюре изъ фасоли № 311.
Сырники вареные № 788.

27-й. Щи изъ крапивы № 32, съ пирожками изъ вермешели № 152.
Ростбифъ № 329, или жаркое говядина № 328.
Спаржа съ масломъ или съ сабаіономъ № 249.
Жаркое телятина со свѣжимъ салатомъ № 347.
Пудингъ шоколадный № 646 или кремъ молочный заварной на парѣ № 946.

28-й. Супъ изъ курицы № 9.
Котлеты говяжьи рубленыя, съ соусомъ изъ зелени № 340, или курица вынутая изъ супа, подъ бѣлымъ соусомъ съ рисомъ № 435.
Трубочки № 805.

29-й. Супъ изъ телятины № 42, съ клецками № 124.
Заливное изъ головки телячьей № 593.
Жаркое свистели съ гренками № 473.
Пирожное или тортъ.

30-й. Борщъ изъ селлерея № 40.
Жаркое каплунъ № 426, съ салатомъ со сметаною № 476, или жаркое говядина съ картофелемъ и зеленымъ горошкомъ № 311.
Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ № 798.
— Пирогъ съ визигою и рыбою № 554, или съ телячьимъ ливеромъ № 559.
Супъ изъ раковъ № 12.
Жаркое телятина № 347 съ салатомъ.
Муссъ лимонный № 907 или апельсинный № 916.

Май.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ красный валахскій № 4, пирожки слоеные съ фаршемъ изъ печенки № 141, или супъ пюре изъ спаржи № 41.
Соусъ изъ щавеля съ яйцами № 254.
Жаркое цыплята на манеръ рябчиковъ № 432, или телятина № 347 съ маринованнымъ салатомъ.
Кремъ Brulé со сбитыми сливками № 870, или пудингъ изъ ржаныхъ сухарей № 629.

2-й. Щи зеленыя изъ крапивы съ ветчиною № 32.

Спаржа съ масломъ № 249.
Паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки № 570.
Желе изъ вишневаго сока № 894, или пирожное.

3-й. Супъ пюре съ картофелемъ № 59, съ фаршемъ грибнымъ въ раковинахъ № 157.
Телячья грудинка съ рисомъ подъ соусомъ № 435, или съ соусомъ изъ сморчковъ.
Плумъ-пудингъ № 619.

4-й. Пирогъ съ семгою № 555.
Супъ красный съ саго № 2.
Соусъ изъ крапивы съ гренками, ветчиною или яйцами № 229.
Жареныя ножки и головка телячья со сладкимъ соусомъ № 371.
Пирожное.

5-й. Супъ пюре изъ луку съ саго № 55.
Винигретъ изъ разварной говядины № 605 или заливное.
Жаркое цыплята съ салатомъ № 433.
Мороженое сливочное № 828.

6-й. Супъ зеленый изъ щавеля съ крутыми яйцами № 15.
Телячья грудинка подъ краснымъ соусомъ № 365.
Пезы № 752, или пирогъ изъ блиновъ № 674.

7-й. Супъ изъ рыбы со сметаною № 73 съ рыбнымъ фаршемъ № 108, или съ рыбнымъ фаршемъ въ раковинахъ № 155.
Та же рыба съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
Жаркое телятина № 348, или говядина со свѣжимъ салатомъ № 311.
Смоленская каша со сметаною № 766.

8-й. Бульонъ валахскій № 4, съ пирожками съ раковымъ фаршемъ № 149.
Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ № 288.
Соусъ изъ шпината № 229, или спаржа № 249.
Жаркое свистели № 473.
Кремъ изъ мокскаго кофе № 868.

9-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 66.
Суфле изъ раковъ № 546.
Цыплята фаршированные петрушкою и сухарями № 433.
Вафли на дрожжахъ съ мороженымъ или со сбитыми сливками № 803.

10-й. Супъ зеленый изъ шпината съ ветчиною № 15, слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 140.
Телячьи битки съ соусомъ изъ моркови № 368.
Пирожное.

11-й. Супъ пюре изъ курицы № 44.
Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 510.
Жаркое дичь.
Трубочки жирныя со сбитыми сливками № 806.

12-й. Бульонъ съ перловыми крупами № 1.
Маіонезъ изъ цыплятъ № 585.
Жаркое телятина по аматероски № 350.
Пирожное или тортъ.

13-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Котлеты рубленыя изъ говядины № 340, съ соусомъ изъ зелени.
Голуби жаркое № 418.
Сбитыя сливки съ рисомъ или макаронами № 883.

14-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 32, пирожки на дрожжахъ № 145.
Лососина подъ соусомъ № 509.
Цыплята съ бешемелемъ № 438.
Мороженое изъ смородинныхъ почекъ № 858, или каша ячневая со сметаною № 773.

15-й. Супъ пюре изъ сушенаго или свѣжаго гороха съ гренками № 50.
Соусъ изъ шпината или прочей зелени съ копченымъ языкомъ № 229.
Караси жареные со свѣжимъ салатомъ № 528.
Пуддингъ изъ риса № 634.

16-й. Супъ съ лимономъ № 29.
Телячья печонка съ молодой морковкою № 375.
Жаркое говядина съ пюре изъ брюквы № 311.
Пуддингъ заварной № 617.

17-й. Супъ пюре изъ спаржи № 41.
Заливное изъ поросенка № 594.
Жаркое изъ дичи.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною № 766, или мороженое № 835.

18-й. Бульонъ красный № 2, съ пирожками изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 149.
Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ № 358.
Пуддингъ изъ шпината съ сабаіономъ № 616.

19-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 27.
Соусъ изъ моркови и шпината съ телячьими рубцами.
Цыплята или курица подъ соус. съ лимономъ № 437.
Пирожное или тортъ.

20-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Паштетъ изъ угря или налима № 577.
Жаркое телятина съ макаронами № 351.
Рисъ холодный со сбитыми сливками № 693.

21-й. Супъ изъ индѣйки № 10.
Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 587.
Суфле изъ раковъ № 546.
Жаркое цыплята съ салатомъ № 434.

Желе или муссъ апельсинный № 899 или № 916, или вермишель съ шампиньонами № 760.
Тортъ или пирожное.

22-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 24.
Зразы фаршированныя, по-литовски № 337.
Жаркое дичь.
Петиту заварное № 1069.

23-й. Борщъ № 38.
Телячья грудинка съ соусомъ изъ сморчковъ.
Пуддингъ изъ саго облитый какимъ-нибудь сиропомъ № 654.
Супъ изъ щавеля безъ мяса съ фрикадельк. № 33.
Котлеты съ соусомъ изъ свѣжей морковки и гороха.
Спаржа съ сабаіономъ № 249.

24-й. Бульонъ съ кореньями и картофелемъ № 1.
Лещъ печеный съ соусомъ № 524.
Курица жаркое съ салатомъ изъ пикулей № 430, или жаркое говядина съ соусомъ изъ шампиньоновъ и итальянскими макаронами № 311, а).
Пирожное или тортъ.

25-й. Щи изъ щавеля № 33, съ пирожками изъ слоенаго тѣста съ фаршемъ изъ рыбы № 137 или № 138.
Щука подъ соусомъ № 486.
Тетеревъ жаркое № 456 со сладкимъ салатомъ.
Мороженое сливочное изъ каленыхъ или грецкихъ орѣховъ № 831 или № 832, или вафли № 804.

26-й. Хлодникъ польскій № 88, или уха изъ карасей № 76.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 309.
Пуддингъ изъ каштановъ № 661.

27-й. Бульонъ № 2 съ пирожками въ раковинахъ № 156.
Говядина разварная съ разварнымъ свѣжимъ картофелемъ № 299.
Цыплята съ рисомъ № 435.
Масло по-англійски № 949, или блины съ творогомъ № 700.

28-й. Супъ изъ поросенка № 21.
Соусъ изъ щавеля № 254.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 474, или жаркое говядина съ пюре изъ каштановъ № 311.
Пирожное или тортъ, или сырники жареные № 790.

29-й. Супъ изъ индѣйки № 10, или ботвинья № 92.
Соусъ изъ раковъ со смоленскою крупою № 542.
Жаркое поросенокъ № 396, или жаркое говядина съ огурцами тушоными № 311.
Вафли со сбитыми сливками съ ванилью отъ № 801 до 804.

30-й. Окрошка № 89, или супъ пюре изъ бѣлой фасоли безъ мяса № 67.

Шпинатъ съ мозгами № 229, и спаржа съ масломъ № 249.
Цыплята жаркое на манеръ рябчиковъ № 432.
Желе изъ клюквы № 911, или оладьи № 821.

31-й. Супъ зеленый изъ шпината № 15.
Рыба вареная съ разварнымъ картофелемъ.
Говядина жаркое съ фаршемъ изъ хрѣна № 308.
Сбитыя сливки съ рисомъ или макаронами № 883.

— Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 559.
Бульонъ съ манною № 1.
Говядина жареная по-французски № 314, или лососина или осетрина жареныя № 517.
Пирогъ изъ лимона воздушный № 687.

Іюнь.

Обѣдъ 1-й. Щи изъ щавеля № 33, пирожки изъ мозговъ жареные въ клярѣ № 151.
Форель № 503.
Говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 316.
Слоеные пирожки съ вареньемъ № 1060.

2-й. Хлодникъ польскій № 88, или бульонъ № 1 съ точеными кореньями и пирожками. л).
Соусъ изъ раковъ № 543.
Индѣйка фаршированная № 420, или жаркое говядина со свѣжимъ салатомъ № 311.
Пуншъ-рояль мороженый изъ земляники № 854, или суфле шоколадное изъ сметаны № 644.

3-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 22.
Щука фаршированная печоная № 493.
Паштетъ изъ телятины или изъ дичи № 579 или № 573.
Кремъ изъ земляники № 864, или воздушный пирогъ изъ земляники № 686.

4-й. Борщъ малороссійскій съ жареною кашею № 37.
Грибы тушоные № 250.
Телячья грудинка жареная фаршированная № 360.
Муссъ изъ апельсиновъ № 916.

5-й. Супъ изъ шпината № 15, съ караваемъ изъ блиновъ съ разнымъ фаршемъ № 708.
Телячій рубецъ подъ соусомъ № 378 или 379.
Жаркое телятина съ салатомъ № 347.
Кремъ заварной молочный № 943.

6-й. Бульонъ съ рисовою кашею № 1, или хлодникъ польскій № 88.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 439.
Битки изъ телятины съ лазанками № 369.
Рѣпа фаршированная подъ сладкимъ соусомъ № 226.

7-й. Супъ изъ раковъ № 12.

*

Говядина жареная по-французски № 314.
Пудингъ изъ щуки № 656.

— Или пирогъ съ курицею и рисомъ № 560.
Супъ изъ раковъ № 12.
Жаркое телятина съ салатомъ № 347.
Муссъ лимонный или апельсинный № 907 или № 916.

8-й. Супъ пюре изъ моркови, рѣпы или брюквы № 47.
Ростбифъ № 329 или жаркое говядина № 328.
Пуддингъ изъ каштановъ № 661.

9-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 22.
Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре № 319.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 639.

10-й. Супъ изъ курицы или ботвинья № 92.
Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ № 310.
Пуддингъ изъ мозговъ телячьихъ № 374, или пуддингъ изъ манны № 659.

11-й. Супъ рыбный со сметаною № 73.
Та же рыба съ картофелемъ, яйцами и масломъ.
Котлеты изъ телятины рубленыя съ рисомъ № 357.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 686.

— Супъ изъ молодаго свекольника № 24, или окрошка.
Соусъ изъ зелени съ фаршированными раковыми шейками № 229.
Жареная телячья головка и ножки подъ соусомъ № 371.
Рисъ холодный съ апельсинами № 691.

12-й. Бульонъ № 2 съ клецками изъ раковъ № 130, съ ватрушками № 751 или ботвинья № 92.
Говядина разварная или тушоная съ картофелемъ № 313.
Спаржа съ масломъ № 249, или съ сабаіономъ.
Жаркое цыплята № 432—433.
Пломбиръ шоколадный № 880, или масло по-англійски № 949.

13-й. Борщъ изъ селлерея № 40.
Соусъ изъ моркови и гороха № 214.
Телячья головка съ соусомъ изъ чернослива № 384.
Пирогъ изъ вафлей № 673.

14-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 53.
Телячьи рубцы подъ соусомъ съ мозгами № 379.
Котлеты изъ говядины или телятины съ какимъ-нибудь соусомъ изъ зелени.
Муссъ изъ земляники (употребить на лапсникъ кости отъ вчерашней головки телячьей).

15-й. Щи изъ щавеля безъ мяса № 33, съ ватрушками.
Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ № 310.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 685.

16-й. Супъ изъ поросенка № 21, или супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 66.
Телятина съ раками и цвѣтною капустою № 366.

Жаркое цыплята № 433.
Мороженое изъ чернаго хлѣба № 857, или земляника со сливками и сахаромъ.

17-й. Супъ изъ угря № 72, или окрошка постная № 91.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 215.
Бифштексъ № 326.
Пуддингъ заварной съ апельсинною коркою № 650.

18-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 22.
Цыплята съ цвѣтною капустою и раками № 436.
Пончки отъ № 810 до № 813.

19-й. Бульонъ № 4, съ слоеными пирожками съ телячьимъ ливеромъ № 143.
Разварная говядина съ соусомъ изъ огурцовъ № 291.
Зразы № 338.
Суфле изъ сметаны № 620.

20-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Соусъ изъ щавеля № 254 съ гарниромъ.
Пулярда разварная съ эстрагономъ № 455.
Воздушный пирогъ изъ клубники № 685.

21-й. Супъ изъ шпината № 15, пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 150.
Телячьи котлеты рубленыя съ соусомъ изъ зелени или свѣжихъ кореньевъ.
Кремъ изъ сметаны № 860.

22-й. Супъ изъ индѣйки № 10.
Телячья грудинка вареная съ изюмомъ № 361.
Угорь печоный № 505 съ салатомъ.
Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабайон. № 626.

23-й. Борщъ польскій съ ушками № 38.
Рѣпа фаршированная № 225.
Жаркое.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 639.

24-й. Уха № 76.
Пилавъ изъ телятины № 380.
Жаркое говядина со свѣжими тушоными грибами № 311.
Пуддингъ изъ блиновъ № 663.

25-й. Супъ изъ курицы № 9.
Зеленая фасоль № 221 или № 222 съ котлетами.
Трубочки № 805 съ земляничн. кремомъ № 879.

26-й. Борщъ изъ селлерея № 40.
Молодая морковка № 213 съ жаренными почками № 282.
Паштетъ изъ угря или налима № 577.
Саго холодное № 698.

27-й. Супъ пюре изъ моркови, рѣпы или брюквы № 47.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 436.
Зефиръ земляничный со сливками № 879.

28-й. Щи изъ щавеля съ фаршированн. яицами № 33.
Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 258.
Говядина жаркое № 311, съ пюре изъ зелени.
Вареники съ творогомъ № 741, или аркасъ № 948.

29-й. Супъ рыбный изъ осетровой головы № 75.
Котлеты телячьи битыя, со сметаною и сардельками № 356.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ, со сметаною № 766, или съ рябчиками № 772.

30-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 24.
Жаркое говядина рулеты № 327.
Воздушный пирогъ изъ крыжовника № 684.

— Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 53.
Майонезъ изъ цѣльной фаршированной вареной рыбы № 591 (употребить на ланспикъ кости отъ телячьей головки).
Телячья головка съ соусомъ изъ чернослива № 384.
Компотъ изъ клубники и крыжовника № 936.

— Супъ со спаржею № 41, пирожки съ говядиною жареные въ фритюрѣ № 145.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Муссъ лимонный № 907.

Іюль.

Обѣдъ 1-й. Супъ пюре изъ артишоковъ № 28.
Стерлядь на шампанскомъ № 545.
Суфле изъ рябчиковъ № 465.
Жаркое фазанъ № 457, или жаркое цыплята № 433.
Сливочное мороженое изъ фисташекъ № 836.

2-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Цвѣтная капуста № 230.
Жаркое дикія утки № 458.
Муссъ изъ васильковъ № 909.

3-й. Супъ изъ курицы № 9.
Соусъ изъ моркови, рѣпы и проч. съ молочнымъ соусомъ № 215.
Говядина жаркое № 311.
Пудингъ изъ тыквы № 658.

4-й. Супъ съ лимономъ № 29.
Котлеты съ зеленою фасолью отъ № 220 до 222.
Пуддингъ изъ саго съ сабаіономъ № 654, или пуддингъ изъ риса съ раками № 671.

5-й. Бульонъ красный № 2 со шпинатомъ, пирожки съ бешелемъ и морковью № 150.
Угорь отъ № 504 до 506.
Кашка разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ, съ рябчиками № 772, или каша съ пармезаномъ № 771.

6-й. Супъ изъ щавеля съ вермишелью № 54.

Паштетъ изъ раковъ № 578.
Жаркое бекасы № 470.
Пирогъ изъ меринги № 690.

7-й. Супъ изъ индѣйки № 10.
Зеленый горохъ съ гренками и фаршированными раковыми спинками № 212.
Утки жареныя съ соусомъ изъ вина № 452.
Пуддингъ кофейный № 643 или мороженое кофейное № 830.

8-й. Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахою № 62.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 215.
Телятина жаркое съ вишнями № 370.
Мороженое изъ земляники или клубники № 842.

9-й. Борщъ № 38, съ пирожками изъ блиновъ съ фаршемъ изъ печенки № 707.
Солонина № 346 съ картофельнымъ пюре и горошкомъ.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба жареные въ маслѣ, съ вареньемъ отъ № 721 до № 723.

10-й. Пирогъ со щукою № 562.
Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 22.
Артишоки въ малагѣ № 259.
Каплунъ съ соусомъ изъ можжевелов. ягодъ № 428.
Пломбиръ сливочный № 885.

11-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 24.
Грибы жареные или тушоные отъ № 250 до 252.
Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яицами № 757.

12-й. Супъ французскій бѣлый прозрачный № 6.
Соусъ изъ щавеля № 254, съ поджаренною копченою нижнею челюстью вепря № 284.
Котлеты изъ говядины или телятины съ соусомъ изъ зеленой фасоли.
Кисель изъ смородины № 926.

13-й. Уха № 76.
Соусъ изъ шпината № 229.
Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 440.
Земляныя груши въ кларѣ № 262.

14-й. Супъ пюре изъ дичи № 49.
Цвѣтная капуста съ масломъ № 230.
Зразы съ гречневою кашею № 338.
Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника № 684, или пломбиръ рисовый № 884.

15-й. Щи изъ щавеля № 33, съ фрикадельками № 105.
Говядина съ тушоными грибами № 432.
Цыплята на манеръ рябчиковъ № 432
Пудингъ изъ вишень № 642.

16-й. Супъ изъ утки № 19.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 248.

Курица съ рисомъ подъ соусомъ № 435.
Компотъ изъ ягодъ № 938.

17-й. Супъ нѣмецкій со сливками или желтками № 30, или хлодникъ.
Фаршированная галарета № 216.
Жаркое говядина гусарская печень № 307.
Сырники вареные № 789.

18-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Разварная говядина съ соусомъ изъ пастернака № 300.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 439.
Компотъ изъ дыни № 937.

19-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 53.
Стерлядь съ хрѣномъ № 539.
Марешаль изъ рябчиковъ № 464.
Филей изъ индѣйки съ пюре изъ вишень № 425, или жаркое дикій поросенокъ, или серна съ соусомъ изъ смородины № 185.
Мороженое № 843 изъ малины, вишень или красной смородины.

20-й. Щи лѣнивыя № 35 съ сальникомъ изъ гречневой каши № 799 или № 800.
Рыба (окуни или другая) вареная съ яицами и масломъ № 526.
Жаркое говядина № 311, съ соусомъ или пюре изъ каштановъ.
Блины съ сабаіономъ № 705.

21-й. Супъ пюре изъ риса съ гренчками № 46.
Земляныя груши № 261.
Говядина жаркое съ салатомъ изъ свѣжей капусты.
Воздушный пирогъ изъ бѣлковъ и варенья № 681.

22-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ № 18.
Сальникъ изъ печонки бараньей или телячьей № 376.
Жаркое говядина съ тушоными огурцами № 253.
Трубочки съ виномъ № 806, или арбузъ.

23-й. Супъ зеленый изъ шпината № 15 съ рыбнымъ фаршемъ въ раковинахъ № 155.
Караси жареные со сметаною № 527.
Жаркое телятина по-аматерски № 350.
Желе изъ дыни № 901.

24-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 24.
Артишоки № 257 или соусъ изъ моркови, гороху и молодаго картофеля.
Паштетъ турецкій изъ баранины № 574.
Компотъ изъ вишень и грушъ № 941.

25-й. Супъ изъ налима № 74.
Поросенокъ подъ соусомъ № 397.
Оладьи изъ манны или смоленскихъ крупъ № 824.

26-й. Супъ изъ курицы или индѣйки № 9 или 10.

Пуддингъ изъ фаршированной капусты № 232.
Бифстексъ № 326.
Пуддингъ изъ грушъ № 640 или дыня.

27-й. Супъ изъ чечевицы № 28.
Зразы съ итальянскими макаронами № 338.
Суфле изъ сметаны № 620, или пельмени украинскіе съ вишнями и сметаною № 740.

28-й. Бульонъ № 1 съ пирожками на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины № 146.
Жаркое дичь.
Муссъ изъ смородины № 912.

29-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 31.
Соусъ изъ зелени № 229, или соусъ изъ каштановъ № 269.
Паштетъ изъ лососины № 575.
Суфле № 630.

30-й. Супъ бѣлый № 7 съ пирожками изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 149.
Артишоки отъ № 257 до № 259.
Котлеты говяжьи съ соусомъ № 340.
Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба № 614.

31-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 24.
Боровики тушоные № 250.
Говядина филей шпикованный труфелями или анчоусами № 323.
Блины съ вареньемъ № 699.

Августъ.

Обѣдъ 1-й. Супъ со шпинатомъ съ ветчиною № 15.
Цвѣтная капуста № 230.
Жаркое отъ котлетной части № 320.
Зефиръ яблочный № 877, или аркасъ № 948.

2-й. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 36.
Соусъ изъ зелени.
Бифстексъ № 326.
Пуддингъ изъ бешемеля № 632, или арбузъ.

3-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре № 319.
Компотъ изъ сливъ № 935.

4-й. Форшмакъ № 536.
Супъ изъ хлѣба съ виномъ № 8.
Маіонезъ изъ рыбы № 590.
Утка со свѣжею капустою № 450.
Мороженое изъ грушъ № 845, или изъ ягодъ № 843.

5-й. Щи изъ щавеля № 33 съ караваемъ изъ блиновъ № 707 или 708.
Фаршированная капуста по-литовски № 233.

Котлеты говяжьи съ соусомъ изъ кореньевъ.
Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ съ меринтою № 669, или яблоки въ кляре № 823.

6-й. Пирогъ съ вязигою и рыбою № 554.
Бульонъ № 2, съ клецками № 126.
Артишоки № 259, или земляныя груши № 261.
Жаркое говядина тушоная съ крѣпк. соус. № 309.
Кремъ изъ абрикосовъ № 861.

7-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 48.
Галарена № 216.
Жаркое гусь фаршированный кашею № 444.
Воздушный яблочный пирогъ № 688.

8-й. Супъ пюре изъ тыквы № 47.
Говядина жаркое № 311 съ соусомъ.
Пончки съ вареньемъ отъ № 810 до № 813, или шарлотка изъ яблокъ въ тѣстѣ № 636.

9-й. Супъ съ перловою крупою № 23.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яицами № 519.
Говядина въ родѣ зразовъ № 331.
Пуддингъ изъ сухарей № 651.

10-й. Борщъ изъ сельдерея или свеклы № 40 или № 39.
Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною № 398.
Крутая гречневая каша № 770, или каша разсыпчатая съ рябчиками № 772.

11-й. Супъ рыбный № 72.
Капуста итальянская или сафой № 231.
Утка жареная съ темнымъ соусомъ № 451.
Пуддингъ изъ яблокъ съ вареньемъ № 667.

12-й. Супъ изъ поросенка № 21, или бульонъ чистый съ пирожками.
Стерлядь № 539 или № 540.
Паштетъ изъ раковъ № 578.
Жаркое циплята съ салатомъ № 433.
Мороженое изъ дыни № 901, или воздушный пирогъ изъ сливъ № 686.

13-й. Супъ изъ раковъ № 12.
Рѣпа съ бараньей грудинкою № 224.
Жаркое поросенокъ съ салатомъ № 396.
Рисъ холодный со сбитыми сливками № 693.

14-й. Супъ изъ баранины съ кореньями № 43.
Щука тушоная № 496.
Говядина жареная по-французски № 314.
Каравай изъ блиновъ съ яблоками и меринтою № 701.

15-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 48.
Разварная говядина съ картофелемъ и зеленымъ горошкомъ.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 230.

Жаркое говядина № 311, или филей изъ индѣйки съ пюре изъ вишень № 425.
Зефиръ абрикосный № 875, или шарлотка изъ яблоковъ съ гренками № 637.

16-й. Супъ зеленый изъ щанеля № 15, съ грибнымъ фаршемъ въ раковинахъ № 157.
Заливное изъ дичи № 600.
Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 390.
Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 647.

17-й. Бульонъ красный № 2 съ пирожками.
Разварная говядина съ соусомъ изъ пастернака № 228.
Пилавъ турецкій № 393.
Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ № 678.

18-й. Уха или супъ изъ угря или проч. рыбы № 76 или № 72.
Свѣжая капуста съ яблоками № 235.
Курица съ черносливомъ № 431.
Яблоки жареныя въ маслѣ № 720.

19-й. Форшмакъ № 535 или 536.
Супъ изъ дичи прозрачный № 14.
Жаркое баранина.
Кисель или яблоки жареныя въ кляре № 823.

20-й. Борщъ № 37.
Сальникъ изъ бараньяго ливера и печонки № 395.
Жаркое говядина № 311 съ маринованнымъ сладкимъ салатомъ.
Пирожное или каша гурьевская № 695.

21-й. Супъ изъ курицы № 9.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 453.
Саго холодное съ вишневымъ сокомъ № 698 или пуддингъ изъ риса № 671.

22-й. Супъ пюре изъ тыквы, рѣпы или брюквы № 47.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 449.
Пирогъ изъ яблоковъ покрытый слоенымъ тѣстомъ № 680.

23-й Пирогъ съ капустою № 556.
Супъ изъ раковъ № 12.
Говядина разварная поджареная № 305.
Компотъ изъ грушъ № 931.

24-й. Колдуны № 735.
Бульонъ чистый съ кореньями № 1.
Цвѣтная капуста № 230, артишоки въ малагѣ 259, или земляныя груши № 262.
Жаркое утки съ соусомъ и капарцами № 459.
Желе изъ свѣжихъ вишень съ красн. виномъ № 902.

25-й. Супъ изъ помидоровъ № 48.
Паштетъ—заливное изъ рябчяковъ или перепелокъ № 580.
Суфле изъ раковъ № 546.

Котлеты изъ индѣйки или курицы № 424.
Кремъ сливочный ананасный № 876.

26-й. Щи лѣпивыя № 35, сальникъ изъ гречневой крупы № 799 или № 800.
Картофель со сметаною № 241.
Жаркое баранина съ шарлотками № 387.
Пуддингъ изъ свѣжихъ сливъ № 641.

27-й. Борщъ съ фрикадельками № 37 или 38.
Щавель съ яицами № 254.
Баранина подъ соусомъ съ виномъ, № 394.
Муссъ изъ барбариса № 911, или пирогъ изъ яблокъ со сметаною № 677.

28-й. Супъ изъ утки № 19.
Лососина вареная № 507.
Говядина филей тушоная съ красн. виномъ № 316.
Яблоки съ рисомъ № 638, или масло по-англійски № 949.

29-й постн. Лапша постная съ грибами № 71, или супъ миндальный № 87.
Щука съ хрѣномъ № 487.
Пуддингъ на парѣ съ яблоками № 696.

30-й. Бульонъ красный валахскій № 4, съ пирожками, или супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 56.
Марешаль изъ рябчиковъ № 464.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Желе ананасное № 900.

31-й. Супъ съ лимономъ № 29.
Маіонезъ изъ рыбы вареной № 591.
Паштетъ изъ дичи № 573.
Зефиръ яблочный № 877 или № 878.

Сентябрь.

Обѣдъ 1-й. Уха № 76.
Бифштексъ № 326.
Шарлотка изъ яблокъ № 637.

2-й. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли № 52.
Фаршированная галарепа № 217.
Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ № 437.
Пуддингъ бисквитный № 635.

3-й. Супъ изъ баранины № 43.
Картофель фаршированный грибами № 242.
Жаркое говядина по-вѣнски № 322.
Пуддингъ изъ грушъ № 640.

4-й. Супъ изъ гуся или утки № 19.
Баранина въ родѣ серны № 388.
Пирогъ изъ яблоковъ покрытый слоенымъ тѣстомъ № 680.

5-й. Супъ изъ курицы № 44, или супъ пюре изъ тетерева № 34.
Маіонезъ изъ индѣйки съ фаршемъ изъ печонки № 583.
Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 390.
Суфле изъ бешемеля № 676 или грецкихъ орѣховъ № 647.

6-й. Супъ бѣлый № 7.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 248.
Пуддингъ изъ бешемеля № 632.
Жаркое дичь (утки, рябчики, куропатки и проч.)
Желе изъ разныхъ фруктовъ № 906.

7-й. Щи изъ щавеля № 33 съ жареною гречневою кашею № 112 или № 113.
Рѣпа съ бараньей грудинкою, № 224.
Жаркое поросенокъ № 396.
Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ покрытыхъ яблочною массою № 670.

8-й. Бульонъ съ пирожками № 1.
Морковь съ горохомъ № 214.
Жаркое баранина съ соусомъ изъ сметаны № 386.
Компотъ № 939.

9-й. Супъ изъ утки № 19, или супъ изъ баранины № 43.
Свѣжая капуста съ кислыми яблоками № 235.
Жаркое баранья грудинка № 389.
Яблоки съ сабаіономъ, или сливочн. соусомъ № 694.

10-й. Супъ изъ индѣйки № 10.
Соусъ изъ свеклы съ гарниромъ № 227.
Жаркое говядина по-португальски № 317.
Кремъ яблочный № 862, или вермишель № 758.

11-й. Супъ изъ рыбы № 72.
Пилавъ турецкій № 393.
Пончки № 810.

12-й. Борщъ польскій № 38.
Говядина съ пюре изъ бѣлой фасоли № 297 или № 311.
Пудингъ изъ тыквы № 658.

13-й. Супъ изъ баранины № 43.
Брюква фаршированная № 219.
Говядина по-англійски № 318.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 637.

14-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою № 63.
Жаркое гусарская печень № 307.
Макароны итальянскіе № 754.

15-й. Супъ пюре изъ курицы № 44.
Паштетъ изъ лососины № 575.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Муссъ изъ дыни № 915.

16-й. Супъ пюре изъ сушонаго гороха безъ мяса № 60.

Жаркое говядина № 311 съ пюре изъ моркови.
Компотъ изъ вишень и грушъ № 941.

17-й. Пирогъ.
Бульонъ № 2 или № 3 съ пирожками, или супъ пюре изъ помидоровъ или артишоковъ.
Maionezъ изъ индѣйки № 584.
Цвѣтная капуста.
Ростбифъ.
Пуншъ glacé.
Жаркое утка съ маринованнымъ салатомъ № 448.
Кремъ орѣховый съ фисташками № 867.
Тортъ или пирожное.

— Бульонъ № 2 или 3 съ пирожками № 146 или № 147.
Жаркое телятина съ бешемелемъ и салатомъ № 349.
Безе яблочное № 1071.

18-й. Супъ изъ гуся № 19, или супъ черный № 20.
Жаркое баранина съ огурцами тушеными № 385.
Пуддингъ изъ рѣпы № 621.

19-й. Уха № 76.
Жаркое гусь фаршированный кашею № 444.
Пуддингъ изъ манны № 660.

20-й. Щи изъ кислой капусты № 36, шпекъ-кухенъ № 568.
Бифстексъ № 326.
Блины съ вареньемъ или мармеладомъ № 702.

21-й. Супъ пюре изъ фасоли безъ мяса № 67.
Языкъ бычій подъ соусомъ № 345.
Лазанки № 761 или 762.

22-й. Супъ изъ баранины № 43.
Воловій рубецъ № 344.
Рыба жареная.
Пирогъ изъ саго № 682.

23-й. Щи изъ щавеля № 33 съ гречневою жареною кашею.
Говядина тушоная съ виномъ № 321.
Воздушный пирогъ изъ яблокъ № 688.

24-й. Супъ изъ чечевицы № 28.
Бараньи котлеты съ картофельною кашею № 391.
Пуддингъ на дрожжахъ № 648.

25-й. Щи лѣнивыя № 35.
Картофельныя котлеты.
Жаркое баранина № 385.
Пирогъ изъ бакалій № 679.

26-й. Супъ изъ рыбы со сметаною № 73.
Та же рыба съ яицами, масломъ и картофелемъ.
Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ № 655.

27-й Борщъ малороссійскій № 37.
Разварная говядина съ соусомъ изъ пастернака № 300.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина № 392.
Пуддингъ изъ манны № 689.

28-й. Супъ изъ телячьихъ почекъ № 26.
Картофель со сметаною № 241.
Говядина филей по-вѣноки № 322.
Пуддингъ изъ вина № 649.

29-й. Форшмакъ № 535, 536 или 538.
Супъ съ лимономъ № 29.
Стерлядь или другая рыба.
Жаркое дичь.
Пломбиръ кофейный № 881.

30-й. Капуста по-литовски № 237.
Супъ изъ телятины № 42 съ клецками № 127.
Пуддингъ изъ оставшейся дичи № 662.

— Бульонъ № 1 съ пирожками изъ риса № 286.
Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки № 298.
Жаркое баранина съ шарлотками № 387.
Суфле изъ сметаны № 620.

— Супъ изъ хлѣба съ виномъ № 8.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 309.
Воздушный пирогъ изъ яблокъ № 685.

Октябрь.

Обѣдъ 1-й. Щи изъ щавеля № 33 съ пирожками.
Рисовыя котлеты № 797.
Жаркое баранья грудинка № 389.
Пуддингъ изъ оставшихся бисквитовъ № 664.

2-й. Супъ пюре изъ риса № 46.
Говядина жареная съ яичницею № 315.
Пуддингъ изъ творогу № 613.

3-й. Супъ французскій à la Julienne № 5.
Зеленый горошекъ съ языкомъ № 345.
Жаркое домашняя птица.
Пончки съ яблоками безъ дрожжей № 820 или слоеные пирожки съ яблоками № 1059.

4-й. Супъ пюре изъ зайца № 45.
Зразы à la Nelson отъ № 333 до № 336.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндальною массою № 723.

5-й. Пирогъ.
Бульонъ красный № 2 съ клецками № 128.
Щавель съ яицами № 254.
Жаркое дичь.
Кремъ кофейный № 871.

6-й. Супъ прозрачный изъ головы телячьей по-англійски № 13.
Щука фаршированная подъ соусомъ изъ сметаны № 497.

Жаркое гусь съ яблоками № 441.
Пломбиръ чайный № 887.

7-й Супъ пюре изъ свеклы на бульонѣ изъ солонины.
Солянка съ картофельнымъ пюре и горохомъ № 346.
Клецки съ масломъ заварныя № 791.

8-й. Супъ валахскій бѣлый № 16.
Говядина жаркое № 311 съ пюре изъ чечевицы.
Пирожки малороссійскіе съ творогомъ № 745.

9-й. Супъ à la tortue № 11 съ пирожками № 141.
Маіонезъ изъ рыбы фаршированной цѣльной № 590.
Марешаль изъ рябчиковъ или прочей дичи № 464, или котлеты изъ индѣйки или курицы № 424.
Зефиръ абрикосный № 875 или ананасный № 876.

10-й. Щи лѣнивыя № 35.
Зразы рубленые № 336.
Манная каша запеченая въ кастрюлькѣ № 776.

11-й. Супъ пюре изъ картофеля безъ мяса № 59.
Гусь съ грибнымъ соусомъ № 445.
Яблоки въ кляръ № 823.

12-й. Щи изъ щавеля № 33 съ пирожками жареными въ фритюрѣ № 145.
Говядина разварная № 303 или жареная съ итальянскими макаронами № 311.
Каша рисовая запеченая въ кастрюлькѣ № 777.

13-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ безъ мяса № 57.
Жаркое говядина № 311 съ пюре изъ брюквы.
Каравай изъ вермешели № 756.

14-й. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ № 47.
Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 291.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 765.

15-й. Супъ изъ баранины № 43.
Осетрина печоная съ горчичнымъ соусомъ № 516.
Пуддингъ изъ телячьей печонки № 657.

16-й. Борщъ польскій № 38 съ пирожками изъ блиновъ.
Говядина разварная съ соусомъ изъ лука съ тминомъ № 301.
Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною № 773.

17-й. Уха № 76.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 449.
Пирогъ изъ сдобнаго или слоенаго тѣста съ яблоками или вареньемъ № 988.

18-й. Форшмакъ № 535.
Супъ съ лимономъ № 29.
Котлеты изъ зайца № 417.
Жаркое баранина наподобіе серны № 388.
Бланманже кофейное № 921.

19-й. Супъ черный изъ гуся № 20.
Говядина филей съ сарделевымъ масломъ № 325.
Пуддингъ изъ тертыхъ и рѣзаныхъ яблокъ № 668.

20-й. Пирогъ съ курицею и рисомъ № 560.
Бульонъ красный № 2.
Баранина подъ соусомъ съ виномъ № 394.
Саго холодное № 698.

21-й. Щи изъ щавеля № 33, пирожки изъ блиновъ съ мозгами № 148.
Щука съ картофелемъ по-нѣмецки № 495.
Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меринго № 675.

22-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 27.
Баранина жаркое № 386.
Сырники отъ № 888 до № 790.

23-й. Супъ королевскій № 17, фаршъ изъ селедки и телятины въ раковинахъ № 158.
Маіонезъ изъ рыбы № 588.
Жаркое домашняя утка или цыплята.
Желе разныхъ цвѣтовъ № 891.

24-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 39.
Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ № 288.
Жаркое гусь съ итальянск. макаронами № 443 или съ яблоками № 441.
Муссъ или желе изъ клюквы или барбариса № 904 или № 911, или пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ № 626.

25-й. Супъ пюре изъ тыквы № 61.
Котлеты говяжьи битыя съ картофелемъ пюре и горошкомъ № 339.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба жареныя въ маслѣ № 721.

26-й. Бульонъ № 1 съ рисовою кашею (i.)
Говядина разварная съ соусомъ изъ пастернака № 300.
Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ № 446.
Блины голландскіе № 709.

27-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 53.
Жаркое баранина съ шарлотками № 387.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною № 766.

28-й. Капуста по-литовски № 237.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями.
Ростбифъ № 329 или жаркое говядина № 328.
Компотъ изъ винограда № 940 или пирожное.

29-й. Щи изъ капусты № 36 съ жареною гречневою кашею № 113.
Картофель подъ бешемелемъ № 247.
Осетрина № 516 или карпъ печоный съ горчичнымъ соусомъ № 502.
Пуддингъ изъ мака № 666.

30-й. Бульонъ красный валахскій съ кореньями № 4.
Треска съ бешемелемъ изъ сметаны или молока № 520.
Говядина вареная поджареная № 305.
Пуддингъ сладкій съ вареньемъ № 615.

31-й. Щи изъ щавеля безъ мяса съ фрикадельк. № 33.
Рыба вареная по-жидовски № 500 или № 491.
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ № 755.

Ноябрь.

Обѣдъ 1-й. Уха изъ стерляди № 77.
Суфле изъ рябчиковъ № 465.
Телятина по-аматерски № 350.
Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 906.

2-й. Бульонъ красный № 2 съ пирожками.
Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки № 298.
Каша гурьевская № 695.

3-й. Супъ пюре изъ сушонаго гороха безъ мяса № 60.
Бифстексъ № 326.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармелад. № 722.

4-й. Борщъ изъ карасей № 66.
Жаркое баранина на подобіе серны № 388.
Пуддингъ изъ саго съ сабаіономъ № 654.

5-й. Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 46.
Фаршированная капуста по-литовски № 233.
Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меринг ою № 675.

6-й. Супъ изъ поросенка № 21.
Треска съ гренками № 521, или линъ съ капустою № 522.
Жаркое заяцъ съ соусомъ изъ свеклы № 415.
Пуддингъ изъ риса или пшена № 633, или трубочки съ корицею и со сбитыми сливками № 807.

7-й. Бульонъ № 1 съ кашею смоленскою.
Говядина разварная съ соусомъ изъ лука № 302.
Клецки манныя, гречневыя или саксонскія отъ № 793 до 795.

8-й. Щи лѣнивыя № 36.
Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 736.
Жаркое съ сладкимъ маринованнымъ салатомъ или компотомъ.

9-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 3.
Разварная говядина съ тушоными грибами № 1418 или № 1417.
Пуддингъ бисквитный съ сабаіономъ № 635.
Жаркое дикій поросенокъ № 412.
Муссъ изъ ананасовъ № 914 или пломбиръ № 888.

10-й. Щи изъ щавеля № 33 съ ватрушками № 751 или № 749.
Говядина разварная съ хрѣномъ № 296.

Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 771.

11-й. Борщъ со сметаною безъ мяса № 65.
Пельмени съ грибами и ветчиною № 738.
Жареныя телячьи ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 371.

12-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ № 18.
Говядина разварная съ соусомъ изъ маринованныхъ грибовъ № 293 или заливное.
Каравай изъ блиновъ съ яблоками № 701.

13-й. Супъ съ лимономъ безъ мяса № 58.
Пилавъ турецкій № 393.
Пуддингъ шоколадный № 645 или № 646.

14-й. Супъ изъ баранины № 43.
Картофель со сметаною № 241.
Жаркое говядина съ маринован. салатомъ № 311.

15-й. Супъ пюре изъ риса № 46.
Говядина разварная съ соусомъ изъ щавеля № 292.
Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 614 или каша рисовая № 777, манная № 776 или гречневая № 770.

16-й. Супъ пюре изъ зайца № 45 или супъ изъ рубцовъ № 344.
Телячій рубецъ подъ соусомъ № 378.
Карпъ печоный № 502 съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 172.
Зефиръ яблочный со сливками № 878.

17-й. Щи съ капустою на бульонѣ изъ солонины № 36 съ сальникомъ № 799 или № 800.
Солонина или ветчина съ картофельн. пюре № 346.
Суфле изъ бешемеля № 676.

18-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 31 съ пирожками.
Разварная говядина съ пюре изъ фасоли или кореньевъ № 297.
Кремъ заварной молочный, кофейный № 943.

19-й. Борщъ малороссійскій № 37.
Лещъ фаршированный кислою капустою № 525.
Жаркое рябчики съ маринован. салатомъ № 460.
Яблочное безе № 1071.

20-й. Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью № 54.
Пулярда разварная съ эстрагономъ № 455.
Пуддингъ изъ ржаныхъ сухарей съ сабаіон. № 628.

21-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 27.
Пуддингъ изъ щуки № 656.
Жаркое говядина съ салатомъ № 311.
Бланманже кофейное № 921 или оладьи на дрожжахъ № 821.

22-й. Форшмакъ № 535.
Бульонъ № 2 съ точеными кореньями.
Стерлядь на шампанскомъ № 545 или щука подъ соусомъ № 486.

Пуддингъ изъ риса съ раками № 671.
Жаркое индѣйка № 420.
Кремъ изъ сметаны № 860.

23-й. Борщъ со сметаною № 65.
Вымя жареное съ соусомъ изъ кореньевъ № 274.
Жаркое телятина № 347.
Пуддингъ изъ пшена съ сиропомъ или сабаіономъ № 634, или пирожное, или тортъ.

24-й. Пирогъ съ рыбою и вязигою № 554.
Супъ пюре изъ рябчиковъ съ шампанск. № 51.
Маіонезъ изъ фореля № 589, или заливное изъ поросенка № 596.
Жаркое или паштетъ изъ дичи или домашнихъ птицъ № 572 или 573.
Кремъ или желе.
Тортъ.

25-й. Уха № 76.
Языкъ бычачій съ соусомъ № 345.
Жаркое фаршированная курица № 430.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 639—1384.

26-й. Щи лѣнивыя № 35 съ гречневою кашею.
Жаркое баранина съ шарлотками № 387.
Почки заварныя безъ дрожжей № 819, или рисовыя котлеты № 797 или 798.

27-й. Супъ бѣлый № 7.
Жаркое свинина съ соус. изъ чернослива № 401.
Пирогъ изъ яблокъ покрытый слоенымъ тѣстомъ № 680.

28-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 3 съ слоеными или сдобными пирожками.
Разварная говядина съ зеленымъ горошкомъ и жаренымъ картофелемъ.
Пуддингъ изъ риса съ сабаіономъ № 634.
Жаркое заяцъ № 416.
Тортъ или пирожное.

29-й. Щи изъ кислой капусты № 36.
Жаркое говядина съ соусомъ или пюре изъ каштановъ № 311.
Кремъ заварной молочный, шоколадный № 945.

30-й. Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печонки № 287.
Бульонъ чистый № 1 съ саго № 114.
Почки жареныя съ крѣпкимъ соусомъ и картофельнымъ пюре № 282.
Жаркое свинина шпикованная № 402.
Воздушный пирогъ изъ яблокъ № 688.

Декабрь.

1-й. Бульонъ № 1 съ рисовою кашею № 115, или пирожками № 286.
Говядина разварная съ соус. изъ огурцовъ № 291.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 460.
Вафли съ вареньемъ № 801.

2-й. Кислая капуста съ грибами и сметаною № 236.
Супъ изъ телятины № 42, съ клецками № 129.
Жаркое гусь съ яблоками № 441.
Суфле съ ванилою № 624, или пуддингъ сладкій съ вареньемъ № 615.

3-й. Супъ королевскій № 17, пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ № 154.
Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 510.
Паштетъ изъ дичи № 573.
Желе изъ флёръ д'оранжъ № 892.

4-й. Супъ прозрачный изъ головки телячьей № 13 съ пирожками.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 248.
Зразы фаршированные по-литовски № 337.
Пляцекъ съ яблоками или сливками № 1185.

5-й. Бульонъ № 1 со смоленскою кашею.
Говядина разварная съ соусомъ или пюре изъ кореньевъ.
Пельмени съ грибами № 737.

6-й. Супъ à la tortue № 11 съ пирожками № 141.
Маіонезъ изъ индѣйки или рыбы № 584 или № 590.
Суфле изъ рябчиковъ № 465.
Жаркое дичь съ маринованнымъ салатомъ.
Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 866.
Тортъ.

7-й. Щи лѣнивыя № 35.
Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 736.
Жаркое телятина съ салатомъ № 347.
Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива № 748.

8-й. Бульонъ красный валахскій № 4 съ пирожками.
Фаршированная капуста по-французски № 234.
Телячья печонка шпикованная жареная № 375.
Трубочки со сбитыми сливками № 806.

9-й. Супъ изъ телятины № 42.
Пуддингъ изъ картофеля съ ветчиною № 241, или соусъ изъ мозговъ съ лимоннымъ сокомъ № 341.
Рыба жареная.
Пудингъ изъ блиновъ № 663.

10-й. Супъ чорный изъ свинины № 20.
Соусъ изъ моркови, рѣпы и картофеля съ гренками.
Пуддингъ изъ манны № 659 или № 660, или каша манная 776.

11-й. Супъ пюре изъ зайца № 45.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 513.
Пончки № 810.

12-й. Супъ изъ хлѣба съ виномъ № 8.
Щука вареная въ чешуѣ № 489.
Котлеты изъ свинины № 406.
Слоеные пирожки съ вареньемъ или яблоками № 1060.

13-й. Бульонъ красный № 2 съ пончками съ мяснымъ фаршемъ № 144.
Щука фаршированная подъ соусомъ изъ сметаны № 497.
Говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 316.
Кремъ brulé № 870.

14-й. Супъ изъ телятины № 42.
Пельмени съ грибами и ветчиною № 738.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень № 404.
Пуддингъ заварной № 617.

15-й. Борщъ малороссійскій № 37 съ фрикадельками.
Жаркое свинина маринованная № 405.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 765 или 766.

16-й. Бульонъ красный № 2 съ кореньями.
Заливное или винигретъ изъ разварной говядины № 605.
Жаркое рябчики или прочая дичь съ салатомъ.
Тортъ.

17-й. Уха 76.
Телячьи котлеты въ слоеномъ тѣстѣ № 358.
Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ № 655.

18-й. Бульонъ чистый № 1 съ фрикадельками.
Соусъ изъ гороха, моркови, картофеля и брюквы съ гренками.
Телячья грудинка, вареная съ соей и корнишонами № 363.
Пирожное.

19-й. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли № 52.
Жаркое говядина № 311, съ соусомъ или пюре изъ кореньевъ.
Сбитыя сливки съ рисомъ или макаронами № 883.

20-й. Бульонъ красный № 2 съ пирожками.
Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ № 294.
Котлеты изъ свинины № 406.
Молочный заварной кремъ на парѣ, № 946, или пуддингъ изъ булки № 614.

21-й. Супъ изъ гуся № 19.
Жаркое отъ котлетной части № 320.
Вафли рисовыя № 802 или каша рисовая № 777.

22-й. Щи изъ капусты № 36.

Жаркое говядина съ тушоными огурцами № 253.
Оладьи изъ смоленскихъ крупъ № 824.

23-й. Супъ пюре изъ свеклы на бульонѣ изъ солонины.
Солонина съ картофельнымъ пюре № 346.
Жаркое телятина съ салатомъ изъ капусты № 347.
Хворостъ отъ № 814 до № 816, или кисель.

24-й. постн. Масло изъ селедки № 603.
Супъ съ перловыми крупами съ ушками № 63.
Рыба жареная съ кислою капустою.
Ламаньцы съ медомъ № 764, или оладьи № 822.

— Заливное изъ рыбы № 595.
Борщъ съ ушками № 64.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 260.
Щука жареная съ кисло-сладкимъ соусомъ № 490.
Кисель или пуддингъ изъ риса № 697.

25-й. Супъ французскій à la Julienne № 5.
Форель съ соусомъ № 503.
Паштетъ изъ дичи № 573.
Желе пуншевое № 896 или муссъ или тортъ.

26-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 31.
Говядина разварная съ тушоными грибами № 1417—1418.
Пуддингъ бисквитный съ сабаіономъ № 635.
Жаркое индѣйка съ салатомъ № 421.
Тортъ или пирожное.

27-й. Буольонъ крѣпкій съ виномъ № 3 съ пирожками.
Паштетъ заливное изъ рабчиковъ или перепелокъ № 580.
Пуддингъ изъ саго съ сабаіономъ № 654.
Жаркое заяцъ № 415 или № 416.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 859 или сметаны № 860.
Тортъ или пирожное.

28-й. Супъ пюре изъ тетерева № 34.
Телячьи котлеты битыя съ мозгами № 355.
Говядина филей шпикованная трюфелями № 323.
Бланманже изъ фисташекъ № 920.

29-й. Супъ изъ утки № 19.
Заливное изъ поросенка № 594.
Жаркое рябчики № 460.
Компотъ изъ яблокъ № 930.

30-й. Щи изъ щавеля № 33 съ фаршированными яицами.
Свѣжая свинина или языкъ свиной съ горошкомъ № 400.
Щука фаршированная печеная № 493.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 474.
Желе изъ розоваго цвѣта № 905.

31-й. Форшмакъ № 535, 536 или 538 къ водкѣ.
Бульонъ красный валахскій № 4 съ слоеными пирожками.
Пулярда разварная съ эстрагономъ № 455.
Паштетъ изъ рыбы № 577.
Пломбиръ сливочный съ пирожнымъ № 885.

Супъ изъ рубцовъ съ картофелемъ № 344.
Соусъ изъ тѣхъ же воловьихъ рубцовъ № 344.
Блины № 699 съ вареньемъ.

Реестръ обѣдовъ—(самыхъ легкихъ и скорыхъ для приготовленія, къ которымъ каждая хозяйка можетъ прибѣгать при угрожающей ей опасности остаться безъ обѣда—опасности объясненной выше въ предисловіи.

Обѣдъ 1. а.) Жареныя сосиски № 1484 съ кислою шинкованною капустою.

б.) Бульонъ чистый приготовленный слѣд. образ.: взять золотниковъ 5—6 на каждую тарелку сухаго самаго лучшаго бульона, накрошить его мелко, обдать кипяткомъ, размѣшать, чтобы распустился, развести кипяткомъ по пропорціи, положить соли и зелени. Подать къ нему гренки № 101 или 102 или пирожки изъ разсыпчатаго тѣста. № 550, или пирожки булочки съ бешемелемъ № 150, или блинчатые № 147. Въ супъ этотъ можно опустить клецки заварныя № 124, или манныя № 127, или какую-нибудь крупу отъ № 114 до № 123.

в.) Бифштексъ № 326, жареный на сковородѣ или въ кастрюлѣ на спиртѣ,—къ нему разварной или жареный картофель, настругданный хрѣнъ и салатъ.

г.) Яблоки печеныя съ сахаромъ и сливками.

Обѣдъ 2. а.) Супъ молочный съ лапшою № 70 или съ заварными клецками № 124, или супъ миндальный № 87, или супъ изъ саго съ виномъ № 82.

б.) Ветчина вареная или печеная съ горошкомъ № 255 и съ картофельнымъ пюре № 244, или просто съ хрѣномъ и уксусомъ.

в.) Каравай изъ лапши № 756, или изъ лазанокъ № 761 или 762, или изъ блиновъ съ яблоками № 701.

Обѣдъ 3. а.) Холодникъ, окрошка или ботвинья, или супъ изъ пива № 68, или изъ грибовъ съ перловыми крупами № 63.

б.) Итальянскіе макароны съ масломъ и сыромъ № 753 или 754, или съ ветчиною и пармезаномъ № 755.

в.) Кашу гречневую съ молокомъ или масломъ, или рисовую кашу вареную или запеченую № 777, или манную № 776.

Обѣдъ 4. а.) Яичница № 724 или № 725.

б.) Бульонъ изъ сухаго бульона (см. обѣд. № 1.), или окрошка.

в.) Жареная баранина № 385, или котлеты изъ говядины № 340, или жаркое говядина № 311, съ салатомъ и съ какимъ-нибудь соусомъ, или жаркое говядина гусарская печень № 307.

г.) Арбузъ, или ягоды со сливками, или пирожное колечки съ корицею № 1077, или компотъ изъ апельсиновъ и чернослива № 934, или блины № 699, или кисель клюквенный № 924 или 929, или каша манная поджаренная № 825, или рыцари № 721.

Обѣдъ 5. а.) Постный. Лапша грибная № 71, или супъ гороховый № 60.

б.) Рыба жареная съ салатомъ.

в.) Лазанки съ лукомъ № 761, или гренки изъ бѣлаго хлѣба № 722 или 723, или приготовленныя слѣд. образомъ: взять $1\frac{1}{2}$ французской булки, нарѣзать ломтиками толщ. въ $1\frac{1}{2}$ пальца, сложить на глубокую тарелку, облить бѣлымъ виномъ и нѣсколько разъ полить ихъ стекшимъ виномъ, чтобы смокли, потомъ обвалять въ мелкомъ сахарѣ, сложить на блюдо, подсушить въ печи; подавая, облить свѣжимъ виномъ и на каждый ломтикъ положить варенья. Вина пойдетъ $1\frac{1}{2}$ стакана и $\frac{1}{2}$ стакана сахару.

Обѣдъ 6. а.) *Супъ молочный холодный на манерѣ шоколаднаго:* или *ужинъ.* взять на 6 тарелокъ стакановъ 9—10 цѣльнаго молока, вскипятить съ $\frac{1}{4}$ фун. сахара, кусочкомъ корицы и лимонной цедры, 3 полныя ложки пшеничной муки поджарить на чистой сковородѣ до темнаго цвѣта, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, всыпать въ другую кострюльку, развести мѣшая, вскипяченнымъ молокомъ, вскипятить, положить немножко толченой ванили и 3 разбитые желтка. Подавать къ нему можно гренки или сухарики; или холодецъ отъ № 94 до 100.

б.) *Каша картофельная, облитая масломъ поджареннымъ съ сухарями, а кто любитъ и съ лукомъ* № 244, можно огарнировать языкомъ или жареными сосисками.

в.) *Гренки изъ бѣлаго хлѣба на миндальномъ молокѣ:* взять $1\frac{1}{2}$ франц. булки, нарѣзать ломтиками, размочить въ миндальномъ молокѣ № 1315 приготовленномъ изъ половины назначенной пропорціи; на каждый ломтикъ положить варенья, подавать.

Или рисъ съ виномъ: взять 1 ф. то есть 2 стакана риса сварить въ водѣ, но чтобы былъ разсыпчатый, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать $\frac{1}{2}$ или 1 стак. шинкованнаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана коринки, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, кто хочетъ, немножко толченой корицы, облить 1 стакановъ или болѣе бѣлаго или краснаго вина.

Или простокваша, варенецъ, творогъ со сметаною, или ягоды со сливками.

Пирожное на скорую руку.—Взять 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ Ф. сливочнаго до-суха выжатаго масла, 12 лотовъ мелкаго сахару, 3 яйца, цедру съ 2 лимоновъ, немножко молока; все это растереть хорошенько, сдѣлать лепешечки въ палецъ толщины, положить на бумагу, намазанную масломъ, смазать желткомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и коринкою, испечь.

Вмѣсто ужина подать закуску холодную: водку, масло, рѣдиску, сыръ, сельди, семгу и т. п.

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ.

Тартины съ телячьими мозгами № 381.
» съ почками № 382.
» изъ телятины съ пармезаномъ № 383.
Форшмакъ № 535, 536, 538.
Гренки съ селедкою № 534.
Рулетъ изъ поросенка № 596.
» изъ щуки № 597.
» изъ поросенка № 598.
Селедка съ прованскимъ масломъ № 602.
Масло изъ селедки № 603.
Паштетъ холодный № 607.
Масло изъ рябчиковъ № 608.
Сыръ изъ зайца № 611.
Паштетъ на манеръ Стразбургскаго № 612.
» холодный изъ гусиныхъ печонокъ № 609.
Сыръ яблочный къ водкѣ № 1340.
» изъ сливъ № 1349.
Сливы сушоныя фаршированныя № 1351.
Груши въ медѣ № 1352.
Языкъ копченый.
Гловизна № 1480, 1481, 1482.
Калбасы копченыя № 1483.
Сосиски копченыя № 1485.
Калбасы литовскія копченыя № 1486.
» итальянскія копченыя № 1487.
Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною № 1329.
» » безъ сметаны № 1330.
» изъ творога № 1331.
» швейцарскій домашній № 1332.
» пресный жирный № 1333.
» простой изъ творога съ померанцовою коркою № 1336.
Вареная свѣжепросольная ветчина № 408.
» копченая ветчина № 409.
Печоная копченая ветчина № 410.
Сыръ швейцарскій и проч.
» зеленый.
Кильки.
Сардинки.
Сардельки.
Пирогъ Страсбургскій и проч.
Устрицы.
Семга копченая.
Икра паюсная.
» свѣжепросольная.

Икра красная.
Масло сливочное.
Рѣдиска.
И разныя водки.

КУШАНЬЯ ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАВТРАКУ.

Бульонъ крѣпкій въ чашкахъ съ пирожками № 3.
Супъ сабаіонъ № 81.
Супъ изъ пива со сметаною № 68.
Зеленый горохъ въ стручкахъ, масло отдѣльно № 222.
Бобы вареные съ масломъ.
Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 225.
» съ сладкимъ фаршемъ № 226.
Фаршированная капуста по-литовски № 233.
Свѣжая капуста съ кислыми яблоками № 235.
Кислая капуста съ грибами и сметаною № 236.
Капуста по-литовски № 237.
» красная № 238.
Жареный картофель № 239.
Картофель съ селедкою или съ сардельками № 240.
» со сметаною № 241.
» фаршированный грибами № 242.
» » печоный № 243.
Картофельное пюре съ сосисками № 244.
Картофель разварной съ масломъ и петрушкою № 245.
» подъ бешемелемъ № 247
Грибы тушоные № 250.
Жареные рыжики № 251.
Грибы жареные № 252.
Бифстектъ № 326.
Говядина въ родѣ зразовъ № 330.
Зразы à la Nelson № 333 и 334.
» рубленые съ хрѣномъ № 335.
» рубленые № 336.
» литовскіе № 337.
Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины № 342.
Говядина жаркое холодное.
Телятина жаркое холодное.
Котлеты изъ телятины № 353.
Фрикасе изъ грудинки или телятины № 362.
Грудинка или телятина отъ лопатки вареная, подъ соусомъ изъ сметаны № 364.
Жареные битки изъ телятины № 367.
Жареныя или вареныя головка и ножки телячьи № 371 или 372 (оставшіяся отъ ланспика.)
Сальникъ изъ печонки телячьей № 376.
Бараньи котлеты съ пюре изъ лука № 390.
Котлеты бараньи рубленыя № 391.
Пилавъ турецкій № 393.

Сальникъ изъ ливера и печонки бараньей № 395.
Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 397.
» » » съ хрѣномъ и со сметаною № 398.
Котлеты изъ свинины № 406.
Вареная свѣжепросольная ветчина № 408. } съ уксусомъ, хрѣномъ и горчицею.
» копченая ветчина № 409. }
Печоная » » № 410. }
Котлеты изъ зайца № 417.
Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соус. № 423.
Котлеты изъ индѣйки или курицы № 424.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 435.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 436.
Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ № 437.
Цыплята или телятина подъ соусомъ съ крыжовник. № 440.
Гусь съ грибнымъ соусомъ № 445.
Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива № 447.
Верещака № 407.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 449.
Щука вареная отъ № 486 до № 489.
» подъ желтымъ соусомъ № 491.
» фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 497.
Щука по-жидовски № 500.
Угорь печоный № 505.
» фаршированный № 506.
» жареный подъ соусомъ № 504.
Караси жареные со сметаною № 527.
Селява, снятки, корюшка жареная № 529.
Снятки жареные въ кляръ № 530.
Котлеты изъ рыбы № 531.
» изъ селедки № 533.
Винигретъ.
Форшмакъ № 535, 536, 538.
Навага, сиги жареные № 541.
Раки.
Всѣ пироги отъ № 554 до № 569.
Всѣ маіонезы
Заливныя
Маринованныя рыбы } Отдѣленіе IX.
Паштеты холодные
Блины русскіе отъ № 710 до № 719.
Яица въ смятку.
» выпускныя жареныя № 724.
» » » съ селедкою или сардельками № 725.
Яица выпускныя вареныя № 726.
Омлетъ съ ветчиною или трюфелями № 727.
» съ соусомъ изъ сметаны № 728.
» съ соусомъ изъ сливокъ № 729.
Яичница № 730.
Яица къ завтраку № 731.
Гусиныя яица печоныя № 732.

Сыръ изъ сметаны № 1335.
» сладкій земляничный, вишневый или малиновый № 1334.
Колдуны литовскіе № 735.
» съ фаршемъ изъ селедки и телятины № 736.
Пельмени съ грибами № 737.
» съ грибами и ветчиною № 738.
» сибирскіе № 739.
» украинскіе съ вишнями и сметаною № 740.
Вареники съ творогомъ № 741.
Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ № 742.
» на дрожжахъ съ творогомъ № 743.
Вареники постные съ пюре изъ сливъ № 744.
Пирожки малороссійскіе съ творогомъ № 745.
Вареники съ черносливомъ № 746.
» съ капустою № 747.
Ватрушки съ лукомъ № 749.
» съ вареньемъ или съ яблоками № 750.
» съ творогомъ или пшеномъ № 751.
Пѣвы № 752.
Макароны итальянскіе запеченые въ кастрюлькѣ № 755.
» со сметаною запеченые въ кастрюлькѣ № 756.
» съ ветчиною и пармезаномъ № 735.
Вермишель № 756.
Вермишель съ шампиньонами № 760.
Кашка разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 767.
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 771.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 772.
Каша изъ зеленой ржи или пшеницы № 785.
Сырники № 789 или 788.
Клецки отъ № 791 до № 795.
Котлеты рисовыя жареныя, № 797.
Сосиски свѣжія № 1484.
Калбасы вѣнскія № 1488.
» для скораго употребленія № 1489.
Кровяныя калбасы № 1490.
Калбасы черныя изъ гречневой муки № 1491.
» » изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1492.
» » смоленскихъ крупъ № 1493.
» по-нѣмецки № 1499.
» изъ гусиныхъ печонокъ № 1500.
» черныя изъ крупной гречневой крупы № 1494.
» бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 1495.
» бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 1496.
» бѣлыя изъ риса № 1497.
» по-французски № 1498.

КУШАНЬЯ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ, ПОДАВАЕМЫЯ ЛѢТОМЪ НА ЗАГОРОДНЫХЪ ГУЛЯНЬЯХЪ ИЛИ ДОМА ВМѢСТО УЖИНА.

Холодецъ изъ вишень № 94.
» изъ малины, земляники, клубники или смородины № 95.
» изъ малины, земляники или смородины съ виномъ № 96.
» заварной изъ малины, земляники или клубники № 97.
» изъ сливокъ съ ванилью № 98.
» шоколадный № 99.
» кофейный № 100.
Простокваша.
Греческое молоко № 947.
Творогъ со сметаною.
Мороженыя всѣ отъ № 828 до 858.

ЗАВТРАКЪ ДЛЯ ДѢТЕЙ.

Каша изъ смоленскихъ крупъ № 775 а) на бульонѣ. б) на водѣ. в) на молокѣ.
Каша изъ манны № 776. а) на молокѣ. б) на молокѣ запечоная. в) на бульонѣ.
Каша рисовая № 777 а) на бульонѣ. б) на молокѣ. в) на молокѣ запечоная.
Каша ячневая № 778 а) на водѣ. б) на молокѣ.
Каша овсяная № 779 а) на молокѣ. б) овсянка. в) овсянка съ картофелемъ.
Каша изъ перловыхъ крупъ № 780 а) на бульонѣ. б) на молокѣ.
Каша изъ розовыхъ крупъ № 786.
» пшенная № 781.
» изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 782.
» изъ крупичатой муки № 783.
» изъ картофельной крупы № 784.
» изъ тыквы № 787.
» гречневая крутая съ молок. № 770, свареная наканунѣ.
Каша пуховая съ молокомъ № 768.
» разсыпчатая съ рябчиками № 772.
Вермишель съ масломъ.
Лапша на молокѣ № 70.
Супъ изъ яблокъ № 85.
» изъ сушоныхъ вишень № 84.
» изъ саго съ виномъ № 82.
» изъ земляники или малины № 86.
» изъ сливъ № 83.
» молочный съ меринтою № 69.

Супъ миндальный № 87.
» изъ картофеля.
Макароны итальянскіе съ масломъ № 753.
Лапша изъ итальянскихъ макаронъ на молокѣ.
Яица въ смятку.
Блины № 699.
Кисель клюквенный жидкій горячій № 929.
» яблочный жидкій горячій № 922.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 637.
Яблоки печеныя.
Буттеръ-бродтъ съ холодною говядиною, телятиною, дичью и проч.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 435.
Супъ изъ той же курицы или цыплятъ съ крупами.
Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соус. № 423.
Жареная телячья головка и ножки № 371 (оставшіяся отъ ланспика, приготовленнаго для заливнаго или маіонеза.)
Вареныя телячья головка или ножки № 372.
Жареные битки изъ телятины съ соусомъ № 368.
Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки № 362.
Котлеты изъ телятины № 353—354.
» изъ говядины № 339—340.
» изъ индѣйки или курицы № 424.
Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины, или телятины № 342.
Пилавъ изъ оставшейся вареной или жареной телятины № 380.
Картóфель подъ бешемелемъ № 247.
» разварной № 245.
» фаршированный печоный № 213.
» со сметаною № 241.
Свѣжая капуста съ яблоками № 235.
Рѣпа съ сладкимъ фаршемъ № 226.
Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 225.
Галарепа (Kohlrabi) съ масломъ № 216.
Брюква № 218.
Молоко вареное или сырое съ хлѣбомъ.
Бифштексъ № 326.
Печонка жареная.
Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ, или ломтиками нарѣзанный и поджаренный въ маслѣ оставшійся пудингъ отъ вчерашняго обѣда.
Компотъ изъ чернослива и яблокъ.
Или разогрѣть то, что осталось отъ вчерашняго обѣда.

КУШАНЬЯ ДЛЯ СЛУЖИТЕЛЕЙ.

(Пропорція на 4 человѣка).

Завтракъ. **Жареный картофель.** *Выдать:* 1 гарнецъ картофеля, около $^1/_4$ ф. масла, сала или фритюра № 1469, 1 луковицу.
Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фун., т. е. 2 стак. кислой

капусты, 1/2 стак. муки крупичатой 3-го сорта, 1 луковицу, 2 фун. говядины, свинины или 1 фун. шпика.

Каша гречневая крутая. *Выдать:* 3 фун., т. е. 1/2 гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, 1/4 фунта масла, шпика или 2 бутылки, т. е. 1/2 гарнца молока. Такую кашу ѣдятъ со щами, въ такомъ случаѣ не надо ни масла, ни молока; или половину каши дать со щами, а другую половину оставить къ ужину и выдать къ ней 1/8 фун. масла или 4 стак. молока.

Къ ужину вообще то, что остается отъ обѣда *).

Завтракъ. **Овсяная каша.** 1 фун., т. е. 2 3/4 стак. овсяныхъ крупъ, 1/8 фун. шпика, масла или 4 стак. молока.

Борщъ. 2 фун. говядины 2-го или 3-го сорта, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика. 3 — 4 свеклы, 1 луковицу, свекольнаго разсола, 1 ложку муки.

Клецки изъ муки. 2 фунта муки 1-го сорта, 2 яйца, 1/4 фунта шпика, масла или фритюра.

Завтракъ. **Простокваша.** 3 бутылки молока.

Обѣдъ. **Супъ изъ крупъ безъ мяса.** 1 1/2 стак. ячневыхъ или овсяныхъ крупъ, 1/2 гарнца картофеля, 1/8 фунта масла или свинаго сала или 2 стак. молока.

Жаркое, говядина. 2 фунта говядины 2-го сорта и 1 луковицу.

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, влить въ нее, вмѣсто масла, соусъ изъ-подъ жаркаго.

Завтракъ. **Картофель печеный.** 1 гарнецъ картофеля, 1/8 ф. масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, рѣпу или брюкву, 1/4 гарнца картофеля, 1/2 стак. муки, 1/8 фунта масла, свинаго сала, 3 стакана молока или 2 фунта говядины.

Каша ячневая. 2 фунта, т. е. 4 2/3 стакана крупъ, 1/4 ф. шпика.

Завтракъ. **Картофель разварной.** 1 гарнецъ картофеля, 1/8 фунта масла или сала и 2 луковицы.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ свѣжаго щавеля, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, луковицу, 1/2 стакана муки, 1—2 стакана пахтанья.

Кисель овсяный. 2 фунта овсяной муки, 1/4 фунта скоромнаго масла или 2 бутылки молока.

---

*) Соли выйдетъ въ недѣлю фунта 1 1/2, т. е. 3 стакана.

Хлѣба выдается женщинѣ на недѣлю 12 фунт., слѣдовательно, 9 фунт. муки, а мужчинѣ 16 фун. хлѣба, т. е. муки 12 фун. (см. № 1326).

На подправку щей и прочихъ суповъ выдавать муку крупичатую 3-го сорта, а на пироги—муку крупичатую 2-го сорта.

Въ этомъ реестрѣ кушаньевъ для служителей помѣщены почти всѣ кушанья, начиная отъ самыхъ простыхъ до самыхъ лучшихъ; изъ нихъ каждая хозяйка можетъ выбрать, смотря по желанію и по возможности, лучшія кушанья, какъ-то: жареный гусь, поросенокъ, сладкій пирогъ и проч. подороже прочихъ и потому ихъ можно давать только по праздникамъ, хотя разъ въ годъ, если нельзя чаще.

Завтракъ. **Молоко.** 3 бутылки.

Обѣдъ. **Похлебка изъ картофеля.** 1/2 гарнца картофеля, 1 луковицу, соли, 1 ложку муки, 2 фунта говядины, свинины или разварную говядину, оставшуюся отъ господскаго стола; въ послѣднемъ случаѣ положить въ похлебку 1/3 ф. масла или свинаго масла, или 3 ст. молока.

Каша гречневая крутая. 3 фунта, т. е. 1/2 гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, 1/4 фунта шпика или масла, или 2 бутылки молока, или сварить кашу на пахтанѣ: 2 фун. крупъ, т. е. 4 1/4 стак., 5 стак. пахтанья и 1/8 ф. масла.

Завтракъ. **Простокваша съ картофелемъ.** 3/4 гарнца простокваши, 1/4 гарнца картофеля.

Обѣдъ. **Лѣнивыя щи.** 2 фунта говядины, свинины или 1 фунтъ шпика, 1 головку капусты, 1 морковь, 1 луковицу, 1/2 стак. муки (1—2 стак. пахтанья).

Кашица изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. 1 1/4 фун., т. е. 3 стак. крупъ, 1/8 фун. масла или сала.

Завтракъ. **Кашица пшенная.** 1 1/3 фунта, т. е. 3 стакана пшена, 1/8 фунта масла или сала или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ лебеды.** 1 фунтъ лебеды, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины, 1/2 стакана муки, 1 луковицу.

Студень. Воловьи ноги, уши и пр. лавроваго листа и перца.

Завтракъ. **Яичница.** 8 яицъ, 1/8—1/4 фунта масла, 2 2/3 стакана молока, шт. 10—12 картофеля.

Обѣдъ. **Щи изъ молодаго свекольника.** Молодаго свекольника 1 фунтъ, 2 фунта говядины или свинины, 1/2 стак. муки, 1 луковицу (1 стак. пахтанья).

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, 1/4 фунта масла или шпика, или фритюра.

ОБѢДЫ ПРАЗДНИЧНЫЕ.

Завтракъ. **Пирогъ съ кислою капустою.** 3 фунта, т. е. 1 гарнецъ и 1 1/2 стакана муки крупичатой 2-го сорта, ровно 3 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты, 2 луковицы, 1/4 фунта масла или сала (можно прибавить 1/4—1/2 фунта снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Разсольникъ.** 1/2 гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, соли, 1/2 стакана муки, 6—8 небольшихъ соленыхъ огурцовъ, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины.

Печенка жареная. 2 фунта печенки, 1 луковицу, 1/3 ф. масла или сала и 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пирогъ съ кашею.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 фунтъ, т. е. 2 1/8 стакана крупной гречневой крупы, 1 луковицу, 1/4 фунта масла или сала.

Обѣдъ. **Борщъ.** 3 — 4 свеклы, 1 луковицу, свекольнаго разсола, 1 ложку муки, 1/8 фунта масла или сала, или 1—2 стак. пахтанья, или 2 фун. говядины, свинины или 1 ф. шпика.
Гусь жареный или пшенная каша. 2 фунта гуся и 1 гарн. картофеля или 2 фунта пшена, т. е. 4 1/4 стакана и 1/4 фунта масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Пирогъ со свѣжею капустою.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 большой кочанъ капусты, 1—4 луковицы, 1/4 фунта масла или сала.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ щавеля, 1 луковицу, 1/2 стак. муки или 1/3 стакана ячневыхъ крупъ и 1/8 фунта масла или свинаго сала или 3 стакана пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.
Поросенокъ жареный. 2 фунта поросенка, 1/8 фунта масла и 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пирогъ съ рисомъ.** 3 фунта муки, дрожжей, 1/2 фунта, т. е. 1 стаканъ риса, 2 яйца, 1/4 фунта масла.

Обѣдъ. **Лѣнивыя щи.** 2 фунта говядины, 1 морковь, 1 небольшой кочанъ капусты, 1 луковицу, 1 рѣпу или брюкву, 1/2 стаканъ муки (1 стаканъ пахтанья).
Жаркое свинина. 2 ф. свинины и 1/2 гарн. картеля.

Завтракъ. **Пшенная каша.** 1 1/3 фунта, т. е. 3 стакана пшена, 1/8 фунта масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана капусты, 1/2 стакана муки, 1 луковицу, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.
Сладкій пирогъ. 3 фунта муки, дрожжей, 1/8 фун. масла, 3/4 фунта варенья.
Или ватрушки съ творогомъ. 3 фунта муки растворить на 3 стак. пахтанья съ дрожжами; 2 фун. творогу, 2 яйца.

Завтракъ. **Супъ изъ курничатой муки.** Взять 1 фунтъ муки, влить въ нее соленой воды, размѣшать ножомъ, чтобы было довольно густо, а потомъ перетирать это тѣсто въ рукахъ, подсыпая муки такъ, чтобы все это тѣсто можно было расщипать на мелкіе кусочки. Вскипятить воду съ солью, всыпать въ нее все это тѣсто вмѣстѣ съ мукою, размѣшать, вскипятить, положить 1/8 фунта масла или сала, или 3 стакана молока, вскипятить еще разъ, подавать.

Обѣдъ. **Лапша.** 1 фунтъ муки, 1 яйцо и 2 фунта говядины.
Жаркое баранина. 2 фунта баранины и 1 гарн. картеля, или кишки, начиненныя кашею, а именно; 2 фунта, т. е. 4 1/4 стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ обварить кипяткомъ, посолить, начинить свиныя или воловьи кишки, вставить въ печь.
Если пекутся для людей булки, то муки выдается по 1-му фунту на человѣка.

ОБѢДЫ НА СЫРНОЙ НЕДѢЛѢ.

Завтракъ. **Блины гречневые.** 4 фун. муки гречневой, 1/2 стак. постнаго масла подмазать блины или 1/4 фун. скоромнаго. Къ блинамъ выдать: 1/4 фун. масла или 1 стак. сметаны или стакана 2 варенца № 947.

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, 1 рѣпу или брюкву, 1/2 гарн. картеля, 1 ложку муки, 1/8 фун. масла или 3 стак. молока.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Супъ изъ картеля:** 1/2 гарнца картеля, 1 морковь 1 луковицу, 1/8 фунта масла, 1 ложку муки (можно иногда прибавить 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ).
Рыба жареная. 2 фун. рыбы, 1/4 фун. масла скоромнаго или 1/3 стак. постнаго.
Каравай изъ лапши. 1 фун: т. е. 3 стак. муки 1-го сорта, 3—6 яицъ, 1/8 фун. масла намазать форму.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фун. рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, перцу, лавроваго листа, 1/4 гарнца картеля.
Рыба холодная. 2 фун. судака или другой рыбы, лавроваго листа, перцу, уксусу (хрѣнъ и уксусъ).
Драчона. 2 стак. муки, 2 стак. молока, 3—6 яицъ.

ОБѢДЫ ПОСТНЫЕ.

Завтракъ. **Кислая капуста холодная.** 2 селедки или 4—8 соленыхъ огурцовъ, 2 фун. т. е. 4 стак. капусты, 1/4 стак. постнаго масла, лукъ.

Обѣдъ. **Лапша съ грибами.** 3 стак. муки т. е. 1 фун. 1-го сорта, 10—12 зер. англійск. перца; 3—4 сушеные грибка, шт. 12 картеля, 1 луковицу поджаренную въ 2 ложкахъ постнаго масла.
Жареная рыба. 2 фун. рыбы, 1/3 стак. постнаго масла.

Завтракъ. **Разварной картофель.** 1 гарнецъ картеля, 2 селедки.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фун. рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, 10—15 зер. англ. перцу, 2—3 шт. лавроваго листа, 1/4 гарн. картеля.
Каша гречневая крутая. 3 фун. т. е. слишкомъ 1/2 гарнца крупъ, 1/2 стак. постнаго масла, 1—2 луковицы.

Завтракъ. **Винигретъ.** 1/2 гарнца картеля, свеклы 2—3, лукъ, 4—5 соленыхъ огурцовъ, уксусъ, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ сушенаго гороха.** 1 фун. т. е. 2 стак. гороху; 1 луковицу, соли, 1—2 ложки постнаго масла.
Луковникъ. Приготовить тѣсто какъ на пироги изъ 2 фун. муки и 2 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, сдѣлать изъ него самыя тоненькія лепешечки величиною въ маленькую сковородку, класть

ихъ въ кастрюльку или въ форму, пересыпая мелко изрубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ (8 луковицъ и $^1/_2$—$^3/_4$ стак. постнаго масла), вставить въ печь, чтобы испекся; подавая, выложить на блюдо. (Можно ѣсть его съ медомъ $^1/_2$ стакана).

Завтракъ. **Пирогъ постный съ кислою капустою.** 3 фун. муки, дрожжей, 2 фун. т. е. 4 стак. капусты, 2—4 луковицы, $^1/_2$ стак. постнаго масла (можно прибавить $^1/_2$ фун. снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Борщъ съ селедкою.** 3—4 свеклы, 1—2 луковицы, 1 морковь, 2—3 шт. лаврового листа, 10—15 зер. анг. перцу, 3—4 сушеные грибка, свекольнаго разсола, все это сварить, опустить тогда 2 селедки, которыя сперва вымочить, обвалять въ 1 ложкѣ муки, поджарить въ 2 ложкахъ постнаго масла, опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Кисель гороховый. 2 фун. гороховой муки, $^1/_2$ стак. постнаго масла.

Завтракъ. **Пшенная кашица.** $1^1/_2$ фун. т. е. 3 стак. пшена, $^1/_4$ стак. постнаго масла.

Обѣдъ. **Щи постныя.** 1 фунт. т. е. 2 стак. кислой капусты, 1—2 луковицы, 2 ложки постнаго масла, $^1/_2$ ст. муки ($^1/_2$ фун. снятковъ).

Жареный картофель съ лукомъ. 1 гарнецъ картофеля, $^1/_4$ стак. постнаго масла, 2—3 луковицы.

Или каша гречневая съ солью и квасомъ ($^1/_2$ гарнца крупъ).

Завтракъ. **Кисель овсяный.** 2 фун. овсяной муки, $^1/_4$ стак. постнаго масла.

Селянка постная. $1^1/_2$ фун. т. е. 3 стак. капусты, 1 фун. севрюги или осетрины или $^1/_4$ фун. снятковъ; 2 луковицы поджаренныя въ 2 ложкахъ масла, 2 ложки муки.

Рыба жареная. 2 фун. рыбы, $^1/_2$ гарнца картофеля, $^1/_8$ стак. постнаго масла.

Завтракъ. **Винигретъ.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 2—3 свеклы, лукъ 4—8 соленыхъ огурцовъ, $^1/_4$ стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, 1 ложку муки и 2 ложки постнаго масла (можно прибавить 4—8 соленыхъ огурцовъ или $^1/_4$ фунт. снятковъ.

Пирогъ сладкій или какой-нибудь другой, назначенный въ скоромныхъ кушаньяхъ.

САМЫЯ ПРОСТЫЯ ПОСТНЫЯ КУШАНЬЯ БЕЗЪ МАСЛА.

4 стак. кислой капусты, рѣдька и квасъ.

Щи съ конопляннымъ сокомъ. 2 стак. капусты, 1 луковицу сварить; 1 стак. конопляного съмени истолочь, забѣлить ими щи, вскипятить.

Каша крутая гречневая съ конопляннымъ сокомъ. 3 фун., т. е. $^1/_2$ гарнца гречневыхъ крупъ, 2 стак. конопляного съмени.

Квасъ, соль, зеленый лукъ и хлѣбъ.

Саламата. 2 фун. т. е. 5 стак. гречневой или 4 ф. т. е. $1^1/_4$ гарнца ржаной муки поджарить на сковородѣ, обварить кипятковъ, размѣшать, ѣсть съ $^1/_2$ стак. постнаго или скоромнаго масла или съ истолченнымъ конопляннымъ съменемъ (1 стаканъ), со сметаною или варенцомъ № 947.

Свекольникъ холодный. 4—6 шт. свеклы очистить, сварить, мелко изрубить, опустить въ тотъ же бульонъ, въ которомъ варилась, остудить, влить стакана 4 квасу.

Тѣсто постное, заготовляемое въ постъ на цѣлую недѣлю. 5 фунтовъ ржаной муки, 2 фун. гречневой и 2 фун. солода просѣять, смѣшать, подлить теплой воды, размѣшать до гладкости, заварить по ковшу кипяткомъ, чтобы было густо, какъ на оладьи; поставить въ теплое мѣсто, чтобы осолодѣло; на ночь заквасить, т. е. положить въ него ломоть хлѣба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобы упрѣло, потомъ вынувъ, остудить. (Остерегаться, чтобы не попало въ него соли. Ѣдятъ его со ржанымъ хлѣбомъ).

Опенки вареныя. Опенки, $^1/_2$ стак. муки, $^1/_8$ фун. масла или шпика.

Опенки жареныя. Опенки, $^1/_2$ стак. муки, $^1/_4$ фун. масла или фритюра.

Воловьи рубцы. Раздѣлить одинъ рубецъ на 4 раза; очистить, сварить изъ нихъ супъ, прибавивъ 10—12 шт. картофеля и $^1/_2$ стак. муки.

Студень изъ воловьихъ рубцовъ. Взять $^1/_4$ рубца, очистить, сварить въ печи, положивъ 3—4 шт. лаврового листа, 10—15 шт. англ. перцу, уварить бульонъ стакановъ до 5—6, застудить.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

СУПЫ.

Примѣчаніе. Цѣль этой книги та, чтобы доставить средство при небольшомъ состояніи, при умѣренномъ расходѣ, не имѣя иногда отличнаго повара, имѣть постоянно хорошій, вкусный, здоровый и разнообразный обѣдъ. Достигнуть этой цѣли можно только благоразумною экономіею, т. е. аккуратною выдачею провизіи и при этомъ нужна мѣра и вѣсъ не только одной провизіи, какъ то: мяса, масла, муки и проч., но даже и самой воды; эта мѣра, до сихъ поръ у насъ непринятая, покажется странною, даже смѣшною и неудобоисполнимою, въ особенности для простаго сословія, т. е. для нашей прислуги по части поварской. Между тѣмъ эта мѣра, при выдачѣ аккуратной пропорціи, назначенной въ книгѣ, провизіи, необходима. Возьмемъ для примѣра бульонъ № 1-й или № 2-й.

Для приготовленія его на 6 — 8 человѣкъ надобно выбрать кастрюльку, въ которой постоянно варить супъ, влить въ нее отъ 6 до 8 глубокихъ полныхъ тарелокъ воды, положить 4 фунта говядины, смѣрить чистою, гладко остроганною палочкою высоту воды, сдѣлать на палочкѣ знакъ, потомъ долить воды, варить бульонъ на легкомъ огнѣ, положивъ соли, кореньевъ и пряностей, по крайней мѣрѣ 3 часа; уварить его такъ, чтобы его было передъ самымъ отпускомъ столько, сколько назначено на палочкѣ; такъ приготовленный бульонъ будетъ вкусенъ и крѣпокъ, сколько можетъ быть отъ этого количества мяса (*). Между тѣмъ часто случается иначе, а именно: берутъ говядину по пропорціи т. е. 4 фунта, льютъ воды безъ мѣры, накроютъ бульонъ крышкою, даютъ ему кипѣть на довольно сильномъ огнѣ; не задолго передъ обѣдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ — что его мало; тогда подливаютъ воды по глазомѣру, который въ особенности простолюдина часто обманываетъ; вливая бульонъ въ суповую миску, оказывается, что бульона не 6 или 8 тарелокъ, а 12 и даже болѣе, изъ числа которыхъ 7—8 тарелокъ подадутся на столъ, а остальныя останутся въ кухнѣ. Бульонъ, разумѣется, не вкусенъ, слабъ, если супъ съ крупами, то крупъ этихъ едва будетъ замѣтно.

Вслѣдствіе этого, если хозяйка и выдастъ на кушанье провизію по этой книгѣ, легко можетъ случиться, что кушанье будетъ не вкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо; поэтому и прошу еще разъ о томъ, что уже сказано въ предисловіи, чтобы каждая хозяйка выбрала хотя 2-3 кушанья и велѣла бы ихъ приготовить подъ своимъ надзоромъ при соблюденіи всего, что сказано въ описаніи кушанья и проч., и если бульонъ, приготовленный какъ сказано выше, покажется ей вкуснымъ и довольно крѣпкимъ по ея вкусу и ея состоянію, тогда она уже можетъ требовать отъ повара или кухарки, чтобы супъ былъ постоянно такъ крѣпокъ. Это предостереженіе можетъ относиться и ко всѣмъ прочимъ кушаньямъ, какъ напр. пироги для людей: на

(*) Точно такой бульонъ можно сварить даже на одного человѣка, взявъ маленькую кастрюльку и всего 6-ю часть какъ мяса, кореньевъ, такъ и воды.

тѣсто на 4 человѣка назначено 3 фун. крупичатой муки 2-го сорта, а воды вмѣстѣ съ дрожжами ровно 3 стак., если воду влить по глазомѣру, то ее легко можетъ быть $3\frac{1}{4}$ или $3\frac{1}{2}$ стак., въ такомъ случаѣ муки не достанетъ.

а.) Супы горячіе, мясные.

(Пропорція на 6 человѣкъ.)

Чтобы супъ былъ чистъ, надобно варить его на самомъ легкомъ огнѣ, снимая накипь, такъ, чтобы кипѣлъ съ одного только бока, тогда будетъ вкусенъ и такъ прозраченъ, что не надо будетъ его очищать бѣлками, а только процѣдить сквозь салфетку. Въ случаѣ же, если не удастся, то процѣдить его, остудить слегка, положить 2 — 3 бѣлка размѣшанные съ 1 ложкою воды, поставить на огонь, пусть слегка кипитъ; когда бульонъ очистится и сварившіеся бѣлки поднимутся, процѣдить, если и то мало поможетъ, положить кусокъ льда и опять вскипятить.

Бульонъ на 6 человѣкъ или на 6 — 8 глубокихъ тарелокъ варится изъ 10—12 фунтовъ мяса вмѣстѣ съ костями, но это лишнее; изъ 6 фунтовъ т. е. полагая по 1 фунту говядины на человѣка—бульонъ превосходный. Обыкновенный же очень вкусный бульонъ на 6—8 человѣкъ варится изъ 4 фунтовъ говядины, полагая по полуфунту на тарелку, а щи и прочіе супы поре изъ 3 и даже $2\frac{1}{2}$ фунтовъ.

Супъ можно варить изъ разныхъ частей говядины, смотря по надобности, какъ напримѣръ:

Если варятся щи какія-нибудь и во щахъ надо подать говядину, то можно взять грудинку.

Если на второе блюдо надобно подать хорошій кусокъ разварной говядины, см. отъ № 288 до № 305, то взять фунтовъ 5—6 говядины отъ края близъ хребтовой кости, сварить супъ на два дня, и въ первый день подать на второе блюдо разварную говядину, а на другой день какой-нибудь соусъ или жаркое.

Если на второе блюдо нужна жареная говядина, какъ то: говядина жаркое обыкновенное № 311, гусарская печень № 307, говядина въ родѣ зразовъ и тому подобныя жаркія, то взять 6—7 фун. говядины отъ края, срѣзать ребра, употребить ихъ на супъ, а мягкую часть—на жаркое; также можно взять кострецъ, кости въ супъ, а мягкую часть на жаркое.

Если нужны котлеты или прочія кушанья изъ рубленой говядины, и фаршъ для пирожковъ и пр., то взять фунтовъ 6 говядины отъ осѣка или передней лопатки, которые дешевле края, вырѣзать $2\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины на котлеты и пр., изъ остальныхъ же $3\frac{1}{2}$ фун. сварить супъ; когда это мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для пирожковъ, караваевъ, подаваемыхъ къ супу, на форшмакъ и т. п. или отдать людямъ.

Если же разварная говядина ни на что не нужна, то лучше всего варить бульонъ изъ булдышекъ—такъ называется часть воловьей ноги отъ колѣна до ножки. Эти булдышки вѣсятъ отъ 3 до 5 фун и стоятъ (можетъ быть не вездѣ) очень дешево: отъ $1\frac{1}{2}$ до 3 коп. сер.

штука: одной такой большой булдышки достаточно для бульона на 6 человѣкъ.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его изъ говяжьихъ обрѣзковъ и костей, оставшихся отъ жаркаго, изъ обрѣзковъ и костей телятины, индѣекъ, куницъ и пр., которыя назначены на жаркое, если этихъ обрѣзковъ наберется до 3-хъ фунтовъ.

Коренья, мною назначенные, небольшіе и потому большую петрушку или селлерей и проч. можно раздѣлить на двѣ, на три части.

Лукъ и лавровый листъ напечатаны по большей части въ скобкахъ, потому что не всѣ ихъ любятъ и потому можно положить ихъ въ супъ или нѣтъ. Масло во щи и пр. супы кладется хорошее чухонское или сливочное.

Пропорція суповъ назначена на 6 и даже 8 человѣкъ; отъ 9 до 12 чел. увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза; отъ 13 до 18—въ 2 раза, отъ 19 до 24—въ три раза.

Слѣдовательно на бульонъ чистый № 1 или № 2 и пр.

На	6 — 8	челов. полагается	4 фунта говядины.
Отъ	9 —12	» »	6.
Отъ	13 до 18	» »	9.
Отъ	19 до 24	» »	12 — и т. д.

Сверхъ того, положить въ бульонъ кости и обрѣзки отъ телятины, индѣекъ, куницъ и пр. которыя назначены на жаркое.

Такимъ образомъ увеличить пропорцію и другихъ суповъ и щей.

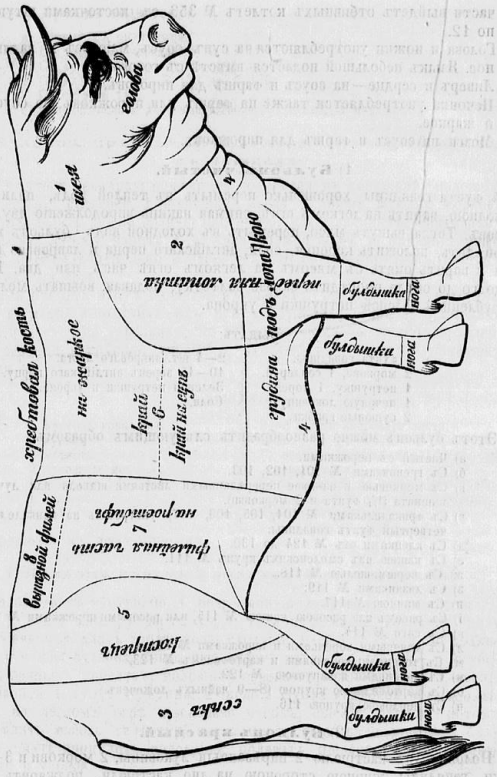
Предложенный рисунокъ вола дастъ молодымъ хозяйкамъ небольшое понятіе о томъ, какъ называется каждая часть говядины, какое изъ нея дѣлается употребленіе и которая часть хуже и лучше.

Самое дешевое и дурное мясо—это:

1) **Шея** берется для людей. Потомъ
2) **Передняя лопатка**
3) **Сѣкъ.** } на котлеты и супъ, также для людей.
4) **Грудинка** во щи и для людей.
5) **Костецъ** на небольшой ростбифъ, зразы и прочее жаркое; кости на супъ.
6) **Край** близь хребтовой кости употребляется на жаркое, какъ-то № 311, № 305 и пр., а срѣзанныя ребра и нижняя часть края съ ребрами на супъ.
7) **Весь филей съ костями** на ростбифъ.
8) **Вырѣзной филей**, самый дорогой, берется большей частью для бифстекса. Впрочемъ, бифстекъ можно дѣлать и изъ края, вдоль хребтовой кости, но онъ будетъ уже хуже, чѣмъ изъ вырѣзнаго филея.

Булдышки употребляются на бульонъ.
Ноги и голова воловьи — на студень для людей.
Мозги на соусъ и на пирожки.
Ливеръ и сердце, почки — для людей.
Языкъ на соусъ.

Въ теленкѣ тѣ же части, но другое изъ нихъ употребленіе, а именно:
1) 2 заднія четверти съ почками—на жаркое.
2) 2 переднія лопатки употребляются иногда на жаркое, а по боль-



шей части на рубленныя котлеты, форшмакъ, фаршъ для пирожковъ, а кости—въ супъ.

3) Снизу подъ передними лопатками, начиная отъ шеи и до задней четверти, идетъ сперва грудинка, которая разрубается въ длину на 2 половины и употребляется на супъ и соусъ; а дальше котлетная часть, которая разрубается также на 2 части и изъ каждой

части выйдетъ отбивныхъ котлетъ № 353 съ косточками штукъ по 12.

4) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ, майонезъ и заливное. Языкъ небольшой подается вмѣстѣ съ головою.
5) Ливеръ и сердце—на соусъ и фаршъ для пироговъ.
6) Печонка употребляется также на фаршъ для пирожковъ, на соусъ и жаркое.
7) Мозги на соусъ и фаршъ для пирожковъ.

1) Бульонъ чистый.

4 фунта говядины хорошенько перемыть въ теплой водѣ, налить холодною, варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь впродолженіе двухъ часовъ. Тогда вынуть мясо, перемыть въ холодной водѣ, бульонъ же процѣдить, положить коренья, соли, англійскаго перца и лавроваго листа и варить опять съ мясомъ на легкомъ огнѣ часъ или два. Не задолго до обѣда процѣдить сквозь салфетку, подавая, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

4 фунта говядины.	2—4 шт. лаврового листа.
2 моркови, 1 сельдерей.	10—15 зеренъ англійскаго перцу.
1 петрушку, 1 порей.	Зеленой петрушки и укропа.
1 печоную луковицу.	Соли.
2 сушоные грибки.	

Этотъ бульонъ можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

а) Чистый съ пирожками.
б) Съ греночками № 101, 102, 103.
в) Съ морковью и на-двое перерѣзанными листьями щавеля или лучше шпината (1/4 фунта и 2 морковки).
г) Съ фрикадельками № 104, 105, 106, 107, употребить на фрикадельки четвертый фунтъ говядины.
д) Съ клецками отъ № 124 до 130.
е) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 111.
ж) Съ вершишелью № 118.
з) Съ лазанками № 119:
и) Съ манною № 117.
і) Съ рисомъ или рисовою кашею № 115, или рисовыми пирожками № 286
к) Съ саго № 114.
л) Съ точеными кореньями и пирожками № 121.
м) Съ точеными кореньями и картофелемъ № 123.
н) Съ кореньями и капустою № 122.
о) Съ картофельною крупою (8—9 чайныхъ ложечекъ.)
п) Съ перловою крупою 116.

2) Бульонъ красный.

Положить въ кастрюлю 2 нарѣзанныя луковицы, 2 моркови и 3—4 фун. говядины жирною стороною на дно кастрюли, поджарить до красна, налить водою, положить остальныхъ кореньевъ и пряностей, варить на легкомъ огнѣ 3—4 часа, процѣдить сквозь салфетку.

Выдать:

4 фунта говядины (2 луковицы.)	1 порей.
2 моркови, 1 петрушку.	10—15 зеренъ англійскаго перца.
1 сельдерей.	(2—3 шт. лаврового листа.
	Зеленой петрушки и укропа.

Этотъ бульонъ подается:

в) Чистый съ пирожками.
б) Съ точеными кореньями № 121.
в) Съ фрикадельками отъ № 104 до 106.
г) Съ клецками отъ № 124 до № 130.
д) Съ саго № 114.
е) Съ морковью и листьями щавеля (1/4 фунта, 2 моркови.)

3) Бульонъ крѣпкій съ виномъ подаваемый иногда въ чашкахъ.

5 фунтовъ говядины поджарить до-красна въ кастрюлѣ, положивъ на дно ея 1 сельдерей, 1 петрушку, масла 1 ложку и одну морковь, потомъ налить водою полную кастрюлю; какъ закипитъ, снять пѣну, положить курицу, варить 2—3 часа, снимая жиръ и накипь, процѣдить, положить отдѣльно отваренныхъ точеныхъ кореньевъ, влить 1/2 стакана мадеры.

Если бульонъ этотъ подается въ чашкахъ, тогда точеныхъ кореньевъ не надо, а положить ихъ всѣ въ бульонъ, сварить, процѣдить; если подается на тарелкахъ, то въ миску всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, укропа и, кто любитъ, немного мушкатнаго орѣха.

ВЫДАТЬ:

5 фунтовъ говядины.	2—3 штуки лаврового листа.
1 курицу	Соли.
3 моркови.	1/2 стакана мадеры или 1 стак. столового вина.
2 луковицы печоныя.	Если подается на тарелкахъ—прибавить зеленой петрушки и укропа.
1 петрушку, 1 порей.	
1 сельдерей.	
10—15 зер. англійскаго перца.	Мушкатнаго орѣха.

Подаются къ нему пирожки.

4) Бульонъ красный валахскій съ кореньями.

Положить въ кастрюлю 1 разрѣзанную луковицу, 1 морковь; 1/8 или 1/4 фунта масла, наверхъ 3 фун. говядины; когда говядина снизу подрумянится, влить тогда воды столько, чтобы ее болѣе не подливать и чтобы бульона, когда онъ будетъ готовъ, было 6—8 глубокихъ полныхъ тарелокъ; положить кореньевъ, пряностей, соли, можно прибавить 1 фунтъ телятины и около 1 фунта копченой ветчины, варить на легкомъ огнѣ нѣсколько часовъ, снимая накипь, потомъ процѣдить сквозь салфетку, снять жиръ, если надо очистить бѣлками, опять процѣдить, подогрѣть, подавать, посыпавъ зеленой петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	1 сеплерей.
1 фунтъ телятины.	1 петрушку.
1 фунтъ копченой ветчины.	1 порей.
1 луковицу.	2—3 штуки лаврового листа.
2 моркови.	Немножко майорана.
1/4 фунта масла.	Соли.
15—20 зеренъ англійскаго перца.	

Бульонъ этотъ подается:

а.) Чистый съ пирожками.

б.) Въ процѣженный бульонъ положить отдѣльно въ бульонѣ отваренные точеные коренья: 1 морковь, 1 головку цвѣтной капусты, 2 головки сафоя, 12 штукъ спаржи, 1 галарепу (рѣпная капуста или кольраби.)

в.) Положить нарѣзанную и отдѣльно отваренную 1 морковъ и на 6 частей разрѣзанный кочанъ капусты, листья которой переложить мяснымъ фаршемъ № 107.

г.) Съ фрикадельками № 107, въ такомъ случаѣ влить въ бульонъ $^1/_2$ стакана мадеры.

5) Супъ французскій à la Julienne.

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3—4 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить какъ сказано въ № 1; $^1/_2$ фунт. ржанаго хлѣба высушить до-красна, налить бульономъ такъ, чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ часъ или полтора, слить и процѣдить. Между тѣмъ нарѣзать, какъ вермишель, 1 большую морковь, 1 галарепу или молодую рѣпу, селлерей, листьевъ 50 шпината, также нарѣзать 6—8 штукъ спаржи, 1 ложку сушонаго зеленаго горошка, все это сполоснуть, варить цѣлый часъ въ процѣженномъ бульонѣ; передъ самымъ отпускомъ влить въ него вышеупомянутый хлѣбный бульонъ и тотчасъ подавать. Нарѣзанные коренья можно сперва немного поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла, а потомъ положить ихъ въ бульонъ и варить полчаса.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта говядины.	$^1/_2$ фунта ржанаго хлѣба.
2 моркови.	1 галарепу, или молодую рѣпу.
1 петрушку.	Листьевъ 50 шпината.
1 селлерей.	6—7 штукъ спаржи.
1 порей.	1 ложку сушенаго зеленаго горошка.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	$^1/_2$ ложки масла.
3—4 шт. лаврового листа.	

6) Супъ французскій бѣлый прозрачный.

Взять 3 ф. говядины и $^1/_2$ курицы, налить водою, варить, потомъ положить кореньевъ, пряностей, соли, кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь. Когда мясо будетъ готово и бульонъ уварится до 6 — 8 глубокихъ тарелокъ, процѣдить, снять сверху жиръ, дать устоятся, слить осторожно въ другую кастрюлю, очистить, если надо будетъ бѣлками. Передъ самымъ отпускомъ влить въ миску $^1/_2$ стакана бѣлаго французскаго вина и всыпать мушкатнаго орѣха.

Для перемѣны можно положить иногда въ бульонъ $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, или накарбованную 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей и подавать къ нему пирожки на дрожжахъ или греночки, посыпанные голландскимъ сыромъ № 103.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	Соли.
$^1/_2$ курицы.	(3 бѣлка.)
1 селлерей.	$^1/_2$ стакана бѣлаго французскаго вина.
1 порей.	Мушкатнаго орѣха.
1 петрушку.	Зеленой петрушки и укропа.
2 моркови.	$^1/_2$ лимона.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	Выдать на греночки или на пирожки.
2—3 штуки лаврового листа.	

7) Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ и супъ бѣлый.

Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдивъ; взять 4 телячьи ножки, снять мясо съ костей, перемыть въ холодной водѣ, опустить въ бульонъ, когда сварятся, вынуть ихъ, положить въ холодную воду; 2 ложки муки, 1 ложку масла поджарить, развести бульономъ, кипятить, снимая накипь. Нарѣзать аккуратно ножки, опустить въ супъ, положить точеные бѣлые коренья по одной штукѣ, вскипятить раза два-три, положить рубленой зелени, 1 рюмку мадеры, прибавить, кто любитъ, крупно истолченаго простаго перца.

ВЫДАТЬ:

2—3 фун. говядины.	2 ложки муки, т. е. $^2/_3$ стак.
2 морковн, 1 петрушку.	1 ложку масла.
1 селлерей, 1 порей.	1 рюмку мадеры, зелени.
15—20 з. англ. перца.	(простаго перца.)
4 небольшія телячьи ножки.	

Подать къ нему пирожки.

Супъ бѣлый. Сварить обыкновенный бульонъ № 1 изъ 3 фун. говядины, кореньевъ, пряностей, соли, чтобы было 6 — 8 глубокихъ тарелокъ.

Въ другой кастрюлѣ распустить 1 ложку масла, поджарить въ ней до мягкости мелко нарѣзанныя: 1 морковь, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки (1—2 луковицы,) подливая $^1/_4$ стакана жирнаго бульона, потомъ всыпать 2 ложки муки, размѣшать, еще поджарить, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, помѣшавъ ложкою два-три раза, не болѣе, процѣдить сквозь частое сито, потомъ влить въ него $^1/_2$ стакана сливокъ, смѣшанныхъ съ 1 желткомъ. Передъ самымъ отпускомъ опустить въ бульонъ 2 маленькіе кочна капусты, разрѣзанные каждый на 4 части и отдѣльно отваренные въ бульонѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	$^1/_8$ фунта масла.
$1^1/_2$ селлерея.	$^2/_3$ стакана муки.
2 моркови.	$^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1 желтокъ.
2—3 шт. лаврового листа.	1 средній или 2 самые малые кочна капусты.
1 порей.	
$^1/_2$ петрушки.	

8) Супъ изъ хлѣба съ виномъ.

$^3/_4$ фунта мякиша ржанаго хлѣба мелко накрошеннаго, тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ 2 ложками масла, протереть сквозь сито, развести обыкновеннымъ бульономъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ передъ отпускомъ влить 1 стаканъ мадеры или хереса. Чтобы супъ былъ темнаго цвѣта, то поджечь на маленькой сковородкѣ 1 кусокъ мелкаго сахара, развести бульономъ, а послѣ уже влить вина.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фун. ржанаго хлѣба.	1 порей.
$^1/_4$ фунта масла.	10—12 зеренъ англійскаго перца.
3 фун. говядины.	1 стаканъ мадеры или хереса.
1 морковь.	1 кусокъ сахара.
1 селлерей.	

9) Супъ изъ курицы.

Взять ощипанную, выпотрошенную 3-хъ фунтовую курицу, если курица поменьше, то прибавить $^1/_2$—1 фун. говяжьихъ или телячьихъ костей, налить водою и варить въ кастрюлѣ $^1/_4$ часа, безпрестанно снимая накипь, потомъ процѣдить сквозь сито въ горшокъ, въ которомъ будетъ вариться бульонъ. Курицу перемыть въ холодной водѣ, разрѣзать на части, опустить опять въ бульонъ, положить кореньевъ и пряностей, прибавить, кто хочетъ, $^1/_8$ фунта масла, варить снимая накипь на самомъ легкомъ огнѣ. Вливая въ миску, всыпать немного укропа и зеленой петрушки, положить отдѣльно въ бульонъ отваренаго риса, перловыхъ крупъ, итальянскихъ макароновъ или манну. Можно подать къ этому супу въ сливочникѣ кипяченыхъ сливокъ, въ такомъ случаѣ вмѣстѣ съ прочими кореньями варить въ супѣ $^1/_4$ фунта брюквы.

ВЫДАТЬ:

3-хъ фунтовую курицу.	($^1/_8$ фунта сливочнаго масла.)
Немного говяжьихъ костей.	Укропъ и зеленой петрушки.
1 морковь.	$^1/_2$ стакана риса, или $^1/_2$ стак. перловой крупы, или $^1/_2$ ст. манны, или $^1/_4$ фун. макароновъ.
1 селлерей.	
1 петрушку.	
Немножко пастернака.	($^3/_4$ ст. сливокъ, кто хочетъ) и ($^1/_4$ фун. брюквы.)
8—10 зеренъ англійскаго перца.	
(1—2 лаврового листа.)	

Сварившуюся курицу можно подать отдѣльно съ какимъ-нибудь соусомъ, какъ-то № 435.

10) Супъ изъ индѣйки.

Такъ какъ въ величинѣ индѣекъ большая бываетъ разница, то и трудно назначить количества ея; на 6 человѣкъ однако же довольно небольшой индѣйки величиною въ большую курицу, а если индѣйка большая и жирная, то взять отъ нея одну потроху т. е. ножки, крылышки, головку и проч., а самое же мясо или филей, оставить для другаго кушанья. Супъ изъ индѣйки приготовляется точно также, какъ изъ курицы № 9.

ВЫДАТЬ:

1 небольшую индѣйку, или потроху отъ большой и жирной.	1—2 шт. лаврового листа.
	$^1/_8$ фунта масла.
1 морковь.	Укропъ и зеленой петрушки.
1 селлерей.	$^1/_2$ ст. риса или перловыхъ крупъ.
(1 луковицу.)	1 петрушку.
8—10 зеренъ англійскаго перца.	

11) Супъ là a tortue.

Этотъ супъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а по крайней мѣрѣ изъ 2 фун. говядины, 1 фун. телятины, 1 телячьей головки, $^1/_2$ курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ бульонъ какъ слѣдуетъ, процѣдить, снять сверху жиръ.

$^1/_8$ фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюлѣ, положить 1 мелко нарѣзанную петрушку, 5—6 шт. гвоздики, 10—15 зеренъ англійскаго крупно истолченаго перца, поджарить все на легкомъ огнѣ, ссыпать потомъ $^2/_3$ стакана пшеничной муки и опять поджарить. За полчаса передъ отпускомъ налить процѣженнымъ бульономъ, варить безпрестанно мѣшая; когда закипитъ, процѣдить сквозь частое сито, положить въ него аморетки, фаршированныя оливки, ровными ломтиками нарѣзанное мясо отъ головки телячьей, если есть, немного трюфелей и шампиньоновъ, вскипятить еще разъ вливая $^1/_2$—1 стакана мадеры или французскаго вина, и наконецъ положить ломтики лимона, соли и не очень мелко истолченаго простаго перца, смотря по вкусу.

ВЫДАТЬ.

2 фунт. говядины.	5—6 шт. гвоздики.
1 телячью головку, вѣсомъ до 5$^1/_2$ ф.	10—15 зеренъ англійскаго перца.
1 фунтъ телятины.	$^2/_3$ стакана муки.
$^1/_2$ курицы.	$^1/_2$—1 ст. мадеры или французскаго вина, а на мужскомъ столѣ прибавить 1 рюмку рому. 1 рюм. франц. водки, $^1/_2$ лимона.
1 морковь.	
1 пастернакъ.	
1 петрушку.	
1 селлерей.	Можно прибавить: простаго перца.
1 порей.	4—5 трюфелей.
(1 луковицу).	5—6 шт. шампиньоновъ, если очень маленькіе, то штукъ 10.
(10—15 зеренъ англійскаго перца).	
2—3 шт. лаврового листа.	Аморетки.
$^1/_8$ фунта масла.	Фаршированныя оливки, № 110.

На простой домашній обѣдъ можно сварить этотъ супъ изъ 2$^1/_2$ фунтовъ мяса и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько, снять съ нея все мясо и уши въ супъ. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунтъ говядины, костей отъ дичи, индѣйки и проч., кореньевъ, пряностей, уксусу, уварить до 3$^1/_2$ стакановъ, употребить на ланспикъ для заливнаго или маіонеза.

Изъ оставшихся мозговъ приготовить круглые слоеные пирожки № 135 или № 136.

12) Супъ изъ раковъ.

Сварить бульонъ какъ обыкновенно изъ 3-хъ фунт. говядины, кореньевъ и пряностей. 40 средней величины раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить ножки и шейки; половину шеекъ и всѣ ножки мелко изрубить и сдѣлать изъ нихъ слѣдующій фаршъ: 4 яйца разбить съ зеленою петрушкою и укропомъ, влить въ кастрюльку, въ которой разогрѣть сперва $^1/_2$ ложки масла и испечь жидкую яичницу, отставить, всыпать въ нее соли, мушкатнаго орѣха, мелкоистолченыя шейки и ножки, 3—4 ложки истолченыхъ сухарей или $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, зеленой петрушки и укропа, 1—2 сырыя яйца, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки.

Всю же скорлупу истолочь какъ можно мельче, всыпать въ кастрюлю, положить туда же 1$^1/_2$ ложки масла, поджарить мѣшая до темнаго цвѣта, всыпать тогда 1$^1/_2$ или 2 ложки муки, размѣшать, влить $^1/_2$ или 1$^1/_2$ стакана сметаны, вскипятить, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, когда вскипитъ, процѣдить, опустить въ него фаршированныя спинки, вскипятить раза два.

Положить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отваренный рисъ, оставшіяся шейки, укропъ, влить супъ, размѣшать, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины или телятины.	Зеленой петрушки и укропа.
2 морковп.	2 ложки масла.
1 петрушку.	Соли.
1 селлерей.	Мушкатнаго орѣха.
1 порей.	3—4 ложки сухарей или ½ французской булки.
(1 луковицу.)	½ стакана муки.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	½—1½ стакана сметаны.
2—3 шт. лаврового листа.	½ стакана риса.
40 раковъ.	
5—6 яицъ.	

Можно положить въ супъ для вкуса 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ или ¼—½ стакана столоваго вина.

Фаршъ дѣлается также другимъ манеромъ, а именно: всѣ очищенныя ножки, половину шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками мелко истолченыхъ сухарей, ½ стаканомъ риса, отвареннаго въ бульонѣ, укропомъ, зеленою петрушкою; положить 2 сырыя яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣха, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками съ ½ стак., чтобы было однакоже довольно густо, начинить этимъ раковыя спинки. Слѣдовательно риса выдать 1 стаканъ, вмѣсто 6 яицъ только 2, меньше сухарей и ½ стакана молока или сливокъ.

Фаршъ этотъ дѣлается также изъ гречневыхъ крупъ или пшена, обварить ихъ сперва кипяткомъ, смѣшать съ яйцомъ, масломъ, нафаршировать раковыя спинки. Выдать 1 стаканъ крупъ, изъ нихъ ½ стакана на фаршъ, а ½ стакана въ супъ.

13) Супъ прозрачный изъ головы телячьей по-англійски.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ разнаго сорта мяса и головы телячьей, кореньевъ и пряностей; потомъ процѣдить, снять жиръ, очистить бульонъ бѣлками, процѣдить сквозь салфетку. Положить въ суповую миску ломтиками нарѣзанную телячью голову, отдѣльно сваренаго и кусочками разрѣзаннаго мяснаго фарша № 107, отдѣльно отваренные точеные коренья, укропъ, налить бульономъ, подавать. Можно влить туда же ½—1 стаканъ французскаго вина.

ВЫДАТЬ:

1 телячью голову.	10—15 зеренъ англійскаго перца.
2 фунта говядины.	Моркови, Петрушки, Селлерея — кождаго по 1 чайной ложкѣ.
1 фунт телятины.	
1 морковь.	
1 петрушку.	
1 селлерей.	Укропъ.
1 порей.	½—1 ст. стол. французскаго вина.
	На мясной фаршъ № 107.

14) Супъ изъ дичи прозрачный.

Взять какую-нибудь дичь, изжарить ее въ маслѣ, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ костями, налить бульономъ, свареннымъ какъ обыкновенно изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ и пряностей, варить, процѣдить, очистить бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, влить вина, вскипятить. Подавать съ греночками отъ № 101 до 103.

ВЫДАТЬ:

3 фунт. говядины.	2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 2 сломки съ кишками.
1 морковь.	
1 петрушку.	
1 селлерей.	¼ фунта масла.
1 порей.	3 бѣлка.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1 ст. донскаго вина или мускатъ-люнель, или лимонадъ-gazeuse.
2—3 штуки лаврового листа.	

15) Супъ зеленый изъ щавеля или шпината.

Сварить бульонъ какъ обыкновенно изъ 3 фунтовъ говядины, ½ ф. копченой ветчины, кореньевъ, прибавивъ къ нимъ горсть очищеннаго укропа, потомъ процѣдить. 1 фун. перебраннаго щавеля или шпината опустить въ кипятокъ, отварить до мягкости, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать, протереть сквозь сито. 1 ложку муки, ½ ложки масла поджарить, положить туда же щавель или шпинатъ, размѣшать, развести бульономъ, подогрѣть, въ суповую миску положить мелко изрубленнаго укропа и сваренную малыми кусочками нарѣзанную ветчину, влить супъ, подавать. Для разнообразія къ супу этому подается иногда сметана, крутыя яица, фрикадельки или пирожки.

ВЫДАТЬ:

2½—3 фунта говядины.	1 ф. чисто перебраного щавеля или шпината.
½ ф. копченой ветчины.	
2 морковп.	1 ложку муки.
1 селлерей.	½ ложки масла.
1 порей.	(½—2 стакана сметаны)
1 петрушку.	5—6 яицъ или фрикадельки, или пирожки.)
Укропа горсть.	

16) Супъ валахскій бѣлый.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 маленькой утки, кореньевъ, 3—4 сушоныхъ грибовъ, процѣдить. 1 ложку масла поджарить съ 1½ ложками муки, развести сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить мѣшая, процѣдить сквозь сито, передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго риса и также въ бульонѣ отваренные точеные коренья, разъ вскипятить, подавая всыпать укропъ и зеленую петрушку.

ВЫДАТЬ:

2 фунта говядины.	½—1½ ст. сметаны самой свѣжей.
1 маленькую утку.	⅓ ст. риса.
1 морковь.	Точеные коренья, какъ-то:
1 селлерей.	½ моркови.
1 петрушку.	½ петрушки.
1 порей.	½ селлерея.
3—4 сушоные грибка.	½ галарепы.
5—6 зеренъ англійскаго перца.	Около ¼ фун. брюквы.
Соли.	1 головку цвѣтной капусты.
1 ложку масла.	1 кочанъ сафон, нарѣзанной на 8 час.
1½ ложки муки.	

17) Супъ королевскій.

$^1/_2$—1 курицу очистить, сырую изрубить мелко съ костями, $^1/_4$ фун. масла, $^1/_2$ фунта копченой ветчины, $^1/_2$ ф. говядины, $^1/_2$ фун. телятины, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, все это изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ изрубленною курицею, поджарить докрасна, изрубить опять на столѣ, истолочь въ ступкѣ въ массу, прибавить $^1/_2$ стак. бульона сваренаго изъ 2—3 фун. говядины и кореньевъ, протереть сквозь сито, развести остальнымъ бульономъ, подогрѣть, но не кипятить. Подаются къ нему фаршированныя оливки № 110, греночки № 101 или пирожки.

ВЫДАТЬ:

2—3 фунта говядины.	$^1/_4$ фунта масла.
2 моркови.	$^1/_2$ фунта копченой ветчины.
1 петрушку.	$^1/_2$ фунта говядины.
1 сельдерей.	$^1/_2$ фунта телятины.
1 порей.	$^1/_2$ французской булки.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	(1 печеную луковицу.)
(3—4 лаврового листа.)	(Фаршированныя оливки, греночки или
$^1/_2$ или цѣлую курицу.	пирожки.)

18) Супъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Сварить бульонъ какъ обыкновенно изъ $2^1/_2$—3 фун. говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 воловью почку, положить кореньевъ и пряностей, также 2—3 сушоные грибка, варить, процѣдить; 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нужнымъ, огуречнаго разсола такъ, чтобы была пріятная кислота. Почки нарѣзать довольно мелко, опустить въ суповую миску, также зелени, налить бульономъ, подавать.

Въ супъ этотъ можно иногда влить $^1/_2$—$1^1/_2$ стакана сметаны и еще разъ вскипятить и положить $^1/_2$ стакана отдѣльно разваренныхъ перловыхъ крупъ съ 1 ложкою масла, или сварить въ томъ же бульонѣ немного картофеля или подправить супъ мукою.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$—3 фунта говядины.	6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ съ
(1 воловью почку.)	разсоломъ.
1 петрушку.	($^1/_2$—$1^1/_2$ ст. сметаны)
1 сельдерей.	$^1/_2$ ст. перловыхъ крупъ.
1 порей.	и 1 ложку масла.
10—15 зеренъ англійск. перца.	Или шт. 12 картофеля.
2—3 шт. лаврового листа.	Или $^1/_2$ ст. муки.
2—3 сушоные грибка.	

19) Супъ изъ гуся или утки и супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

1 цѣлую большую утку или одну только потроху т. е. ножки, крылышки, шейку, головку и проч. отъ большаго жирнаго гуся варить съ кореньями, пряностями и 3—4 сушеными грибами. $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно, положить въ нихъ 1 ложку масла, выбить до-бѣла, прибавить $^1/_2$ или 2 стакана сметаны, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, подавать съ разрѣзанною на части уткою или гусемъ. Отвареные грибы мелко пашиковать, опустить въ суповую миску вмѣстѣ съ зеленою петрушкою и укропомъ. Можно иногда для вкуса прибавить лимоннаго сока или свекольнаго разсола, или сокъ изъ крыжовника.

ВЫДАТЬ:

1 большую утку или $^1/_2$ гуся.	2—3 штуки лаврового листа.
2 моркови.	$^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ.
1 петрушку.	1 ложку масла.
1 сельдерей.	$^1/_2$ или 2 стакана сметаны.
1 порей.	
1 луковицу.	$^1/_2$ лимона или свекольнаго разсола
3—4 сушоные грибка.	или сокъ изъ крыжовника.

Супъ изъ гусиныхъ потроховъ. Приготовить бульонъ изъ 1 фунта говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Гусиную потроху какъ-то: крылышки, ножки, шейку, печонку и проч. очистить какъ можно лучше, перемыть, опустить въ бульонъ, положить туда же точеныхъ кореньевъ, очищенныхъ и кусками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, огуречнаго разсола, чтобы была умѣренная кислота, варить до готовности. Передъ отпускомъ взять $^1/_2$ фунта масла, поджарить въ немъ, кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, всыпать ложку муки, развести бульономъ, вскипятить. Подавая всыпать зеленой петрушки и укропа. Въ этотъ супъ можно положить сливокъ, размѣшанныхъ съ 1—2 желтками, разведя ихъ горячимъ супомъ.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ говядины.	1 ложку муки.
Потроху отъ 1 гуся.	Огуречнаго разсола съ $^1/_2$ стак.
1 морковь, 1 петрушку.	Зеленой петрушки и укропа.
1 сельдерей, 1 порей.	($^1/_2$ ст. сливокъ и 1—2 желтка.)
(1 луковицу.)	10—15 зеренъ англійскаго перца.
6 маленьк. соленыхъ огурцовъ.	1—2 штуки лаврового листа.
$^1/_8$ фунта масла.	

20) Супъ кровяной изъ гуся или свинины.

Сварить супъ изъ 3 фун. свинины, лучше всего отъ хребтовой кости или изъ гусиныхъ потроховъ, положить 2 луковицы, 20 зеренъ англійскаго перца, 2—3 шт. лаврового листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушоныхъ грушъ и сушоныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять кровь отъ цѣлаго гуся или стакана $1^1/_2$ или 2 свиной крови, растереть въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго ржаного хлѣба, развести, мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь друшлакъ, поставить на плиту безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ и не согрѣется до горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ супу изъ гуся подается фаршированная гусиная шейка слѣдующимъ манеромъ: вынуть изъ шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печонку сварить, взять 1 ложку сыраго гусинаго сала, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, англійскаго перца, $^1/_4$ луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мушкатнаго орѣха, 1 сырое яйцо, размѣшать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу

съ обоихъ концовъ, опустить въ кипящій процѣженный бульонъ, сварить, нарѣзать кусочками, опустить въ суповую миску.

Супъ изъ свинины подается иногда съ 2 отвареными и ломтиками нарѣзанными свиными почками.

ВЫДАТЬ:

На супъ изъ свинины:

3 фунта свинины.
2 луковицы.
20 зеренъ англійскаго перца.
3—4 шт. лаврового листа.
1½ или 2 стакана крови.
1 ст. тертаго ржанаго хлѣба.

(2 свиныя почки.)
10 сушъ. грушъ и 10 сушен. яблокъ или 10 свѣжихъ мал. яблокъ или свекольнаго разсола

На супъ изъ гуся:

½ гуся и гусиную кровь.
2 луковицы, 20 зеренъ англ. перца.
3—4 шт. лаврового листа.
1 ст. тертаго ржанаго хлѣба.
Сушоныя груши, сушъ. или свѣж. яблоки или свекольнаго разсола.

На фаршъ:

Гусиную печенку.
1 ложку гусинаго сала.
1 яйцо.
½ французской булки.
½ луковицы, англійскаго перца.
Соли, мушкатнаго орѣха.

21) Супъ изъ поросенка.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. поросенка, кореньевъ и пряностей, процѣдить. ½ стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно съ 1 ложкою масла, выбить до бѣла, прибавить сметаны, развести бульономъ; вскипятить, подавать всыпавъ зеленой петрушки и укропа. Можно подавать супъ этотъ съ фрикадельками изъ почки поросенка № 104, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаною.

ВЫДАТЬ:

3 фунта поросенка.
2 моркови.
1 петрушку.
1 селлерей.
1 порей.
1 луковицу.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа.
½ ст. перловыхъ крупъ.
1 или 1½ стакана сметаны.
Зеленой петрушки и укропа.

22) Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ телятины съ кореньями, процѣдить.

10 огурцовъ средней величины очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзавъ самую середину, т. е. зернышки. половину этихъ огурцовъ нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить въ суповую миску. Другую половину огурцовъ сложить въ кастрюлю, положить ¼ фунта вареной ветчины, 1 луковицу, 1 — 2 гвоздики, налить жирнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, положить туда же ½ ложки масла, размѣшаннаго съ 1 ложкою муки, вскипятить, передъ отпускомъ, вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, оставить на край плиты, дать устояться, снять жиръ, влить ½ стакана густыхъ сливокъ съ двумя желтками, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, чтобы не закипѣло, положить по вкусу соли, перца, зеленаго укропа.

Къ нему подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба № 101.

ВЫДАТЬ:

3 фунт. телятины.
2 моркови.
1 петрушку.
1 порей.
2 луковицы.
1 селлерей.
10 огурцовъ средней величины.
¼ фун. вареной ветчины.
1—2 гвоздики.
½ ложки масла.
1 ложку муки.
½ стакана густыхъ сливокъ.
2 желтка.
Перца.
Соли.
Зеленаго укропа.

23) Супъ съ перловыми крупами.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ трехъ фунтовъ говядины, кореньевъ, пряностей, сушоныхъ грибовъ, процѣдить. Перловыя крупы разварить до мягкости, положить 1 ложку масла, выбить до бѣла (можно крупу протереть сквозь сито), развести сметаною и бульономъ, можно влить немного свекольнаго разсола, положить соли, немного мушкатнаго орѣха, вскипятить, подавая, всыпать въ суповую миску зеленой петрушки, укропъ и мелко нашинкованные свареные грибы.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.
2 моркови.
1 петрушку.
1 селлерей.
1 порей.
(луковицу.)
10—12 зеренъ англійск. перца.
2—3 шт. лаврового листа.
4—6 грибковъ.
½ ст. перловыхъ крупъ.
1 ложку масла.
½ или 2 стакана сметаны.
Мушкатнаго орѣха.
Зеленой петрушки и укропа.
Свекольнаго разсола.

24) Супъ изъ молодаго свекольника.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ, пряностей, сушоныхъ грибовъ, можно прибавить 1 фунтъ свиной грудинки, процѣдить.

Очистить, вымыть, нарѣзать мелко молодаго свекольника и нѣсколько самыхъ маленькихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ, сварить, долить по вкусу свекольнаго отвареннаго разсола или хлѣбнаго кваса. Передъ самымъ отпускомъ влить сметаны; положить масла, размѣшаннаго съ 1 ложкою муки, вскипятить, подавая всыпать зеленой петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ:

2—3 фунта говядины.
1 фунтъ свиной грудинки.
1 петрушку.
1 селерей.
1 порей.
3—6 сушоныхъ грибковъ.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа.
½ или 2 стак. сметаны.
½ ложки масла.
1 ложку муки.
1 фун. чисто перебраннаго свекольника.
Свекольнаго разсола или хлѣбнаго кваса.
Зеленой петрушки и укропа.
Соли.

25) Супъ изъ вишень со смоленскими крупами.

Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить. Выбрать косточки изъ зрѣлыхъ вишень, сложить вишни въ кастрюлю, положить туда же 1 фунтъ телятины, кусочекъ корицы, кардамона, ½ ложки масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости. Косточки же вишень истолочь въ ступкѣ, налить бульономъ, варить отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ ¼ часа подъ крышкою, процѣдить сквозь сито въ вишни, потомъ прибавить туда же ½ фунта тертаго кислосладкаго хлѣба, немного бульона и варить, пока пюре не погустѣетъ. Передъ самымъ отпускомъ протереть пюре сквозь сито, развести бульономъ, положить по вкусу сахара, соли и смѣшать съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ № 765.

ВЫДАТЬ:

2½ фунта говядины.	½ ложки масла.
1 морковь.	½ фун. хлѣба.
1 петрушку.	¼ стакана сахару и соли.
½ сельдерея, ½ порея.	На кашу.
1 фун. вишень т. е. ст. 3, корицы	½ ст. смоленскихъ крупъ.
1 фун. телятины.	1 яйцо.
2 зерна кардамона.	¾ стак. воды, 1 ложку масла.

26) Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями и пряностями, процѣдить.

Нашинковать 1—2 луковицы, поджарить въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ съ 1 ложкою масла; 3 телячьи почки нарѣзать ломтиками, вымыть, положить въ поджаренное съ лукомъ масло, накрыть крышкою, поджарить, всыпать 1 ложку муки, развести бульономъ, влить немного огуречнаго разсола, положить мелко нарѣзанные 2 соленые огурца, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ вишень, оливокъ, нарѣзанныхъ корнишоновъ, вскипятить, положить соли, перца, зеленой петрушки.

ВЫДАТЬ:

2½—3 фунта говядины.	3 телячьи почки.
1 морковь.	1 ложку муки.
1 петрушку.	Огуречнаго разсола.
1 сельдерей.	2 соленые огурца.
1 порей.	6 маринованныхъ грибовъ.
1—3 луковицы.	2 ложки маринованныхъ вишень.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	10 оливокъ.
1 ложку масла.	6 корнишоновъ.
	Зеленой петрушки и укропа.

27) Супъ итальянскій съ макаронами.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями и пряностями, процѣдить.

⅓ фунта итальянскихъ макароновъ, наломавъ умѣренными кусками, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. Въ небольшую кастрюльку вбить 2 желтка, всыпать тертаго сыра пармезана, развести 1 стаканомъ кипяченыхъ сливокъ; передъ самымъ отпускомъ развести 2 стаканами горячаго бульона, безпрестанно мѣшая, потомъ процѣдить сквозь сито въ бульонъ съ макаронами, положить ½ ложки сливочнаго масла, соли и немного толченаго бѣлаго перца.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	½ фун. итальянскихъ макар.
2 морковки.	3 желтка.
1 петрушку.	⅛ фунт. пармезана.
1 сельдерей.	1 стаканъ сливокъ.
1 порей.	½ ложки сливочнаго масла.
10—15 зеренъ англійск. перца.	3 зерна бѣлаго перца.

28) Супъ пюре изъ чечевицы и супъ пюре изъ артишоковъ.

Сварить бульонъ изъ 2½ фунта говядины, кореньевъ, процѣдить.— 1 стаканъ чечевицы (достаточно, но такъ какъ она не всегда скоро и хорошо разваривается, то на всякій случай надо выдать 2 стакана, т. е. 1 фунтъ), 1 фунтъ сырой ветчины, 2 луковицы, 1 морковь, налить водою, вскипятить на плитѣ, а потомъ поставить въ печь, накрывъ крышкою, когда упрѣетъ, протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ бульономъ, дать кипѣть на плитѣ, снимая накипь, пока не очистится совершенно; потомъ процѣдить сквозь салфетку, положить соли, ½ ложки сливочнаго масла, подавать съ греночками № 101.

ВЫДАТЬ:

2½ фунта говядины.	1 или 2 стак. чечевицы.
1 морковь.	1 фун. сырой ветчины.
1 петрушку.	2 луковицы.
1 сельдерей.	½ ложки сливочнаго масла.
1 порей, 1 луковицу.	
10—15 зеренъ англійскаго перца.	На гренки. № 101.

Супъ пюре изъ артишоковъ. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить.

20 артишоковъ очистить, вымыть, залить 3-мя стаканами бульона, положить ⅛ фунта масла, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла, 2 ложки муки поджарить, развести 1 стаканомъ сливокъ, вскипятить, смѣшать съ пюре изъ артишоковъ, развести бульономъ, посолить, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	20 артишоковъ.
2 морковки, 1 петрушку.	¼ фунта масла.
1 сельдерей, 1 порей.	2 ложки муки.
10—12 з. англ. перца.	1 стак. сливокъ.

Подавать съ греночками изъ кисло-сладкаго хлѣба.

29) Супъ съ лимономъ.

Сварить бульонъ обыкновенный изъ 3 фун. говядины съ кореньями, процѣдить, влить сметаны, вскипятить, положить ½ лимона безъ зернышекъ и, кто любитъ, мелко нарѣзанную цедру съ той же по-

ловинки лимона; отдѣльно въ бульонѣ отваренпаго риса съ масломъ, вскипятить все вмѣстѣ, подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	½ лимона большаго.
2 моркови.	1 или 2 стакана сметаны.
1 сельдерей.	½ стакана риса.
1 петрушку.	½ ложки масла.
1 порей.	Зеленой петрушки и укропа.

Въ приготовленный, какъ сказано выше, супъ можно всыпать ½ фунта цѣлыхъ листьевъ сельдерея, вскипятить раза два, подавать.

30) Супъ нѣмецкій со сливками или желтками.

Сварить бульонъ съ кореньями, процѣдить; 1½ ложки муки, 1 ложку масла, слегка поджарить, развести ½ стакапомъ бульона; вскипятить, когда немного остынетъ, вбить 4 желтка, размѣшать, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить. Вмѣсто желтковъ можно влить 1½ стакана сливокъ, вскипятить.

Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отваренные точеные коренья: морковь, брюкву, а также сваренаго въ бульонѣ и ломтиками нарѣзаннаго мяснаго фарша № 107:

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	4 желтка или 1½ стакана сливокъ.
2 моркови.	1½ ложки муки.
1 петрушку.	⅛ фунта масла.
1 порей.	
¼ фунта брюквы.	На мясной фаршъ № 107.
5—6 зеренъ англійскаго перца.	

31) Супъ рыбной на мясномъ бульонѣ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить, остудить, въ холодный бульонъ опустить 2 фун. рыбы: щуку, окуня, линя или судака, сварить. Взять 1 фунтъ жирной говядины, кореньевъ всѣхъ понемногу, положить въ кастрюлю небольшими кусками нарѣзанное мясо, поджарить все это до-красна; когда будетъ готово, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, въ которомъ варилась рыба, поставить на плиту, пусть кипитъ, постоянно мѣшая ½ часа; процѣдить сквозь сито, поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячій. Всыпать зеленой петрушки и укропа, мушкатнаго орѣха и опустить ломтиками нарѣзаннаго, отваренпаго рыбнаго фарша изъ 1 фунта рыбы № 108.

ВЫДАТЬ.

3 фунта говядины.	2—3 шт. лаврового листа.
2 фунта рыбы.	1 фунтъ говядины.
2½ моркови	2 ложки муки.
1½ петрушки.	Мушкатнаго орѣха.
1 порей, 1½ сельдерея.	Зеленой петрушки и укропа.
1—2 луковицы.	
20—30 з. англ. перца.	Выдать отдѣльно на фаршъ № 108.

32) Щи зеленыя изъ крапивы.

Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины, 1 фунта ветчины съ кореньями и пряностями, процѣдить.

Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 1½ фунта молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, но не подъ крышкою, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать, изрубить мелко, протереть сквозь сито. Положить въ кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарить, положить крапиву, развести бульономъ, вскипятить мѣшая, въ суповую миску всыпать зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подать къ нимъ ломтиками нарѣзанную ветчину или крутыя надвое разрѣзанныя яица, или пирожки, или свиныя сосиски.

ВЫДАТЬ:

2½ фунта говядины.	1½ фунта крапивы.
1 фунтъ ветчины.	½ ложки масла.
1 морковь.	1 ложку муки.
1 сельдерей, 1 порей.	Зеленой петрушки и укропа.
1 петрушку.	Сметаны ½—1½ стакана.
(2 луковицы.)	
Укропа 1 лотъ или болѣе (т. е. цѣлую горсть	6 яицъ или 1 ф. свиныхъ сосисокъ. Или пирожки.
10—12 зеренъ англійс. перца.	

33) Щи изъ щавеля мясныя или безъ мяса.

Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 фун. ветчины, немного кореньевъ, сушоныхъ грибовъ, укропа и ячневыхъ крупъ, процѣдить. 1 фун. чисто перебраннаго щавеля вымыть, выжать, мелко изрубить, поджарить слегка въ 1 ложкѣ масла, опустить въ бульонъ, сварить, потомъ влить сметаны, еще разъ вскипятить, положить мелко нашинкованные отваренные грибы.

Эти щи можно варить также изъ 3 фун. хорошей солонины, которую, вынувъ изъ щей, подать на второе блюдо.

ВЫДАТЬ:

2½ фунта говядины. и 1 фунтъ ветчины.	½ стак. ячневыхъ крупъ. 10—12 з. англ. перца.
Или 3 фунта солонины.	1 фун. чисто перебраннаго свѣжаго
1 сельдерей.	щавеля или 2 ложки маринованнаго.
2 луковицы.	½—1 ложку масла.
½ фун. сушоныхъ грибовъ.	½ или 2 стакана сметаны.
Укропа.	

Эти щи варятся и безъ говядины, въ такомъ случаѣ положить болѣе грибовъ, т. е. съ ¼ фунта. Къ нимъ подаются фаршированныя яица № 132, крутыя на двое перерезанныя яица, фрикадельки № 105—107; разные пирожки, или жареная каша изъ гречневыхъ крупъ № 113.

Щи изъ щавеля другимъ манеромъ. Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины и 4 луковицъ, процѣдить, положить ½ стак. маринованнаго щавеля, сметану, размѣшанную съ 1 ложкою муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

ВЫДАТЬ:

2½—3 фунт. говядины.	1 или 2 стак. сметаны.
4 луковицы.	1 ложку муки.
½ стак. маринованнаго щавеля.	

34) Супъ пюре изъ тетерева.

(Пропорція на 12 человѣкъ.)

Сварить бульонъ изъ 6 фун. говядины и кореньевъ, процѣдить. Взять 2 большіе тетерева; съ одного снять мясо (а кости положить въ бульонъ) изрубить его, прибавить 1 французск. булку, ⅛ фун. масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку съ ⅛ фун. масла, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, развести это пюре немного бульономъ, протереть опять сквозь сито, тогда уже развести бульономъ, какъ слѣдуетъ. Взять другаго тетерева, снять мясо съ костей (кости положить въ бульонъ) изрубить, истолочь, прибавивъ ½ французской булки, 1 яйцо, ⅛ фун. масла, соли, ½ мушкатнаго орѣха, протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣдующимъ образомъ: 2 чайныя ложечки намочить въ холодную воду, одною взять кусочекъ фарша, сгладить ножомъ ровно съ краями ложечки, а другою ложкою снять эту кнель и опустить въ соленую воду и такъ поступать до конца, вскипятить ихъ. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Отдѣльно отваренные 15 шампиньоновъ, ½ ф. сладкаго мяса и 12 гребешковъ нарѣзать кусочками, опустить въ супъ. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ малаги. Въ этотъ супъ можно положить также листья щавеля и шпината, которые надо вскипятить въ бульонѣ.

ВЫДАТЬ:

6 фунтовъ говядины.	½ фун. сладкаго мяса.
2 моркови, 1 петрушку.	12 гребешковъ.
1 сельдерей, 1 порей.	15 шампиньоновъ.
15—20 в. англ. перца.	1 стаканъ малаги.
2 большіе тетерева.	
1½ француз. булки.	⅛ фун. щавеля.
3 ложки масла, 1 яйцо.	⅛ фунта шпината.
½ мушкатнаго орѣха.	Соли.

На 6-ть человѣкъ взять ½ назначенной пропорціи. На 9-ть человѣкъ—¾ назначенной пропорціи, на 18 человѣкъ—1½ пропорціи, на 24—двойную пропорцію.

35) Щи лѣнивыя.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины съ верхнимъ жиромъ, съ кореньями и пряностями, процѣдить. ½ большаго кочна свѣжей капусты очистить, разрѣзать кусковъ на 20, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; ½ ложки масла смѣшать съ 1 ложкою муки, положить въ бульонъ, вскипятить раза два, подавая всыпать зеленой петрушки и немного мелкаго простаго перца.

ВЫДАТЬ:

2½—3 фунта говядины.	½ большаго кочна капусты.
2 моркови, 1 порей.	(½ ложки масла.)
2 луковицы.	1 ложку муки.
Отъ 10 до 25 зернъ англ. перца.	Зеленой петрушки и укропа.
1 брюкву или рѣпу.	Простаго перца зеренъ 5—6.
(2—3 шт. лавроваго листа.)	(½ стакана сметаны), соли.

36) Щи изъ кислой капусты и кислыя щи изъ свѣжей капусты.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, или изъ 2 ф. говядины и 1½ фун. ветчины съ сушоными грибами и пряностями, процѣдить. 2 стакана кислой капусты поджарить до мягкости съ 1½ ложками масла, съ 1 мелко изрубленною луковицею и толченымъ простымъ перцомъ, положить потомъ въ бульонъ, варить, когда мясо и капуста будутъ совершенно готовы, подавать съ уваривщеюся нарѣзанною ветчиною или мясомъ.

Можно положить во щи 1 ложку муки и сметану, вскипятить еще разъ.

ВЫДАТЬ:

2 фунта говядины.	1½ ложи масла.
1½ фунта ветчины.	(5 зеренъ простаго перца).
3—4 сушоные грибка.	(2 луковицы.)
10—25 зеренъ англійскаго перца.	
2—3 штуки лавроваго листа.	1 ложку муки.
2 ст. кислой капусты т. е. 1 фун.	1 или 1½ стакана сметаны.

Подаются къ этимъ щамъ сосиски жареныя или вареныя, или жареная крутая гречневая каша № 113.

Кислыя щи изъ свѣжей капусты. 3 фунта говядины вымыть, положить въ горшокъ, налить водою, варить, снимая чаще накипь, положивъ туда же 1 луковицу, лавроваго листа и перца, процѣдить. 10 кислыхъ маленькихъ лѣсныхъ яблокъ налить водою и варить отдѣльно, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть съ солью, выжать, положить въ процѣженный бульонъ съ говядиною, дать хорошенько прокипѣть; потомъ влить по вкусу квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ взять масла, распустить въ кастрюлѣ, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не до-красна, потомъ всыпать ложку муки, размѣшавъ хорошенько, подправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также влить сметаны.

ВЫДАТЬ:

2½—3 фунта говядины.	10 яблокъ лѣсныхъ.
2 луковицы.	½ ложки масла.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1 ложку муки.
2—3 шт. лавроваго листа.	
1 кочанъ капусты.	½—1 стак. сметаны.

37) Борщъ малороссійскій.

3 фунта говядины съ верхнимъ жиромъ вымыть въ теплой водѣ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать на части, сложить въ кастрюлю, налить процѣжен-

нымъ бульономъ, положить кореньевъ и кочанъ капусты разрѣзанный на 8 частей; когда капуста уварится, прибавить, по вкусу, свекольнаго разсола или хлѣбнаго кваса или уксуса, соли, варить до готовности. Въ борщъ этотъ можно прибавить 1 фун. копченой ветчины, которую вымыть въ горячей водѣ, очистить, вскипятить раза два, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, нарѣзать кусочками, положить въ борщъ и варить вмѣстѣ. Передъ отпускомъ снять жиръ, вынуть капусту, положить ее въ кастрюльку, сложить туда же 1 фун. отваренной или печоной мелко нашинкованной свеклы, налить процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, влить для цвѣта сокъ отъ натертой сырой свеклы, соли, перца.

ВЫДАТЬ.

2½—3 фунта говядины.	10—20 зеренъ англійскаго перца.
(1 фунт. ветчины.)	1 мален. кочанъ свѣжей капусты.
1 селлерей, 1 порей.	Свекольнаго разсола.
2 моркови, петрушку.	1 фунтъ свеклы.
(2 луковицы.)	Соли, перца.
2—3 шт. лавров. листа.	Зеленой петрушки и укропа.

Къ этому борщу подаются фрикадельки № 105, которыя сварить въ борщѣ, или ушки жареныя съ мясомъ или грибами № 133, или жареныя нарѣзанныя кусочками сосиски, жареная каша изъ гречневыхъ крупъ № 112 или 113.

Въ Малороссіи приготовляется борщъ этотъ еще слѣдующимъ манеромъ: взять бѣлаго хлѣбнаго кваса пополамъ съ водою вскипятить, опустить въ него 3 фунта мяса, кореньевъ, лавроваго листа, англійскаго перца, сварить, процѣдить. Потомъ положить въ него нашинкованную или кусками нарѣзанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклою, сварить до готовности; взять ½ ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и ½ ложки селлерея, кусокъ свинаго соленаго сала, величиною въ половину куринаго яйца, ¼ стакана пшена, все это истолочь вмѣстѣ, подправить щи или борщъ.

38.) Борщъ польскій.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ, сушоныхъ грибовъ и пряностей, процѣдить, дать устояться, снять жиръ, (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины.)

Сварить въ водѣ 1 фун. неочищенной свеклы или, лучше, испечь, потомъ очистить, мелко нашинковать какъ лапшу, положить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, свекольнымъ отдѣльно отваренымъ разсоломъ, влить сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы борщъ не потерялъ цвѣта; положить соли, простаго перца, зеленой петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ;

2½—3 фунта говядины.	3—6 сушоные грибка.
(1 фун. ветчины.)	1 фунт. свеклы.
1 петрушку.	Свекольнаго разсола.
1 селлерей, 1 порей.	1 или 2 стакана сметаны.
(2 луковицы.)	Соли.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	(5—6 зеренъ простаго перца.)
2—3 шт. лавроваго листа.	Зеленой петрушки и укропа.

Подавать съ мелко нарѣзанною отваренною въ борщѣ ветчиною, фрикадельками № 105, съ ушками № 133, съ сосисками № 1484, или съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ № 112 или № 113.

39) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 2—3 фун. говядины и 1½ фун. свѣжей молодой свинины отъ ребръ, съ кореньями и пряностями, процѣдить.

Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или сотерна, положить мелко нарѣзанную сваренную свинину, положить укропа, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

2—3 фунта говядины.	10—15 зеренъ англійск. перца.
1½ фунт. свинины.	1 порей.
1 ф. свеклы.	½ лимона.
(2 луковицы.)	1—1½ ст. франц. вина или сотерно.
1 петрушку, 1 селлерей.	Зеленой петрушки и укропа.
2—3 шт. лаврового листа	

40) Борщъ изъ селлерея.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями (прибавить, кто хочетъ, 1 фун. ветчины), процѣдить.

Взять 1 фун. селлерея, выбрать самые листья, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и ½ стакана муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, развести сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить мѣшая; подавая всыпать 2 листочка селлерея мелко изрубленнаго и укропа.

ВЫДАТЬ:

2½—3 фунта говядины.	(2—3 шт. лаврового листа.)
(1 фунт. копченой ветчины.)	1 фунтъ селлерея.
2 моркови, 1 петрушку.	1 ложку масла.
1 селлерей, 1 порей.	½ стакана муки.
1 луковицу.)	½ или 2 стакана сметаны.
10—15 зернъ англійскаго перца.	Укропа.

41) Супъ со спаржею и супъ пюре изъ спаржи.

Приготовить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины, кореньевъ и пряностей.

Отварить отдѣльно въ бульонѣ точеные (наподобіе гвоздики) коренья: морковь, петрушку, селлерей и спаржи самыя головки, нарѣзавъ ихъ кусочками; когда уварятся, развести процѣженнымъ бульономъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	15—20 зеренъ англійскаго перца.
2 моркови, 1 петрушку.	2—3 штуки лаврового листа.
1 селлерей, 1 порей.	1 фунтъ спаржи.
(1 луковицу).	

Супъ пюре изъ спаржи. Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, ½ фунта телятины и кореньевъ, процѣдить.

Взять 1 фунтъ спаржи, головки отрѣзать, а остальное нарѣзать кусочками и варить съ 1/4 фунтомъ перловой крупы или риса, подливая бульона, разварить до мягкости, положить 1/2 ложки масла, протереть сквозь сито, развести немного бульономъ, протереть сквозь салфетку, развести остальнымъ бульономъ, поставить на паръ, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою. Головки спаржи очистить, сварить въ соленой водѣ до готовности, опустить въ супъ. Въ миску положить 1/4 фунта сливочнаго масла, 1 желтокъ, 1/2 стакана сливокъ, размѣшать влить супъ, мѣшая.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	1/2 ст. перлов. крупъ или 1/3 ст. риса.
1/2 фунта телятины.	1 фунтъ спаржи.
2 морковки, 1 петрушку.	1 1/2 ложки масла.
1 селлерей, 1 порей.	1 желтокъ.
15—20 зеренъ англійск. перца.	1/2 стакана сливокъ.

Подать гренки № 101 или пирожки.

42) Супъ изъ телятины.

4 фунта телятины съ костями вымыть, разъ вскипятить, вынуть мясо, перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить кореньевъ, пряностей, варить какъ обыкновенно на легкомъ огнѣ, снимая накипь; когда будетъ супъ готовъ, процѣдить.

ВЫДАТЬ:

4 фунта телятины.	(1—2 шт. лаврового листа.
Соли.	10—15 зеренъ англійскаго перца.
2 морковки, 1 петрушку.	Зеленой петрушки и укропа.
1 селлерей, 1 порей.	

а. Подавать съ клецками отъ, № 124 до № 130.
б. Съ вермишелью № 118.
в. Съ рисомъ № 115.
г. Съ перловыми крупами № 116.

43) Супъ изъ баранины.

3 фунта баранины вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, положить кореньевъ, пряностей. Когда супъ будетъ готовъ, процѣдить, подавать съ отдѣльно отваренными кореньями.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта баранины.	Точенные коренья:
1 морковь, 1/2 петрушки.	1 морковь, 1 петрушку.
1/2 порея, 1 луковицу.	1 селлерей, 1 рѣпу или брюкву.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	шт. 6—8 картофеля.
2—3 шт. лаврового листа.	

44) Супъ пюре изъ курицы.

1 очищенную курицу, 2—3 фунта говядины, коренья, варить, какъ обыкновенно, на легкомъ огнѣ. 1/2 стакана риса или перловыхъ крупъ разварить отдѣльно въ бульонѣ, протереть сквозь сито. Курицу сварить, вынуть, дать ей остынуть, снять мягкія части съ костей, изрубить мясо, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая понемногу бульона, протереть сквозь частое сито, положить масла, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, 2 желтка, соли, смѣшать съ протертымъ рисомъ, развести процѣженнымъ бульономъ, передъ отпускомъ подогрѣть до горячаго состоянія, но чтобы не закипѣло.

ВЫДАТЬ:

1 курицу.	Или 1/2 ст. перловыхъ крупъ.
2—3 фунта говядины.	1—2 ложки масла.
1 морковь, 1 порей.	1 стаканъ густыхъ сливокъ, соли.
1 петрушку, 1 селлерей.	2 желтка.
1/2 стакана риса.	Зеленой петрушки и укропа.

Къ этому супу подаются греночки отъ № 101 до № 103; или фаршированныя оливки № 110; или пирожки слоеные.

45) Супъ пюре изъ зайца.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, сушоными грибами и свекольнымъ разсоломъ. Зайца изжарить съ 1 ложкою масла подливая бульона, потомъ снять съ костей мясо, изрубить его мелко, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, развести бульономъ, прибавить, кто хочетъ, 1 стаканъ сметаны и пюре изъ перловыхъ крупъ, подогрѣть, но не кипятить.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	Небольшаго зайца.
2—3 сушоные грибка.	1 ложку масла.
2 морковки, 1 селлерей.	
1 петрушку, 1 порей.	1 стаканъ сметаны.
Снекольнаго разсола около 1 ст.	1/4 стакана перловыхъ крупъ.

Къ этому супу подается филей индѣйки, который надо нарѣзать ломтиками, поджарить въ 1/2 ложкѣ масла и передъ самымъ отпускомъ опустить въ супъ; или греночки № 101.

46) Супъ пюре изъ риса.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ. 3/4 стакана риса, обварить кипяткомъ, тотчасъ слить его, налить бульономъ, положить ложку масла, варить до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ, подогрѣть.

Можно влить ложки 3 сока отъ оливокъ, но отъ такихъ оливокъ, которыя налиты ихъ собственнымъ сокомъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	(2 штуки лаврового листа.)
2 морковки, 1 петрушку.	3/4 стакана риса или перлов. крупъ.
1 порей, 1 селлерей.	1 ложку масла.
1 луковицу,	
10—12 зеренъ англійск. перца.	Ложки 3 сока отъ оливокъ.

Къ этому супу подаются греночки № 101, или фаршированныя оливки № 110, пирожки.

47) Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.

Сварить бульонъ изъ 3 фунт. говядины съ кореньями, процѣдить.

1 фунтъ молодой моркови налить бульономъ, положить ложку масла, накрыть крышкою, сварить до мягкости, протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ масла, всыпать ложку муки, потомъ пюре изъ моркови, слегка поджарить, мѣшая ложкою, прибавить если понадобится сахару, положить 1 желтокъ $^1/_2$ стакана сливокъ, развести бульономъ, подогрѣть, всыпать зелени, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	1 фунтъ моркови.
1 селлерей, 1 петрушку.	1—$1^1/_2$ ложки масла.
1 порей.	1 ложку муки, соли.
8—10 зеренъ англійскаго перца.	(1—2 куска сахару.)
2—3 штуки лавроваго листа.	Зеленой петрушки и укропа.

Подаются къ нему греночки № 101.

Такой супъ пюре приготовляется точно также изъ 1 фунта брюквы; изъ рѣпы (1 фун.); изъ 1 фунта земляныхъ грушъ, изъ 1 фунта тыквы и изъ разныхъ прочихъ кореньевъ.

48) Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, $^1/_2$ курицы и кореньевъ, процѣдить.

Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное сложить въ кастрюлю, положить $1^1/_2$ ложки масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, влить сметаны, вскипятить, развести бульономъ, вскипятить, протереть сквозь сито.

ВЫДАТЬ:

2 фунта говядины.	(2—3 шт. лавров. листа.)
1 фун. телятины.	Помидоровъ штукъ 10 крупныхъ или $^1/_2$ стак. приготовленнаго густаго пюре. № 1405.
$^1/_2$ курицы.	
2 моркови, 1 петрушку.	
1 селлерей, 1 порей.	$1^1/_2$ ложки масла.
(1 луковицу.)	1 ложку муки.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1 или 2 стакана сметаны.
	Зеленой петрушки и укропа.

Къ этому супу подаютъ пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами, греночки № 101, но лучше всего:

Помидоры фаршированные слѣдующимъ образомъ: $^1/_2$ фунта телятины изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ съ $^1/_3$ фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, $^1/_2$ французскою булкою, намоченною въ молокѣ и выжатою; положить соли, 6 зеренъ англійскаго толченаго перца, мушкатнаго орѣха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры штукъ 18, если очень маленькіе (вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину), налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Этотъ супъ можно приготовлять и безъ мяса, положивъ всю остальную провизію, какъ сказано выше.

49) Супъ пюре изъ дичи.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить. 2 рябчика или 2 куропатки или 2 бекаса съ кишками, или 1 вальдшнепъ съ кишками поджарить въ $^1/_2$ фунта масла, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ $^1/_2$ стакановъ бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, подогрѣть, но не кипятить; всыпать въ суповую миску мушкатнаго орѣха или мушкатнаго цвѣта. Можно прибавить $^1/_2$ стакана сливокъ и 2 желтка, подогрѣть.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	или 2 бекаса или 1 вальдшнепъ.
2 морквы, 1 петрушку.	$^1/_4$ фун. сливочнаго масла.
1 селлерей, 1 порей.	Мушкатнаго орѣха или мушкатнаго цвѣта.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	
2—3 шт. лаврового листа.	
2 рябчика или 2 куропатки.	$^1/_2$ стакана сливокъ, 2 желтка.

Къ этому супу подаются греночки отъ № 101 до № 103.

50) Супъ пюре изъ сушонаго гороха съ ветчиною или изъ свѣжаго зеленаго гороха.

Сварить бульонъ изъ $2^1/_2$ фунтовъ говядины и 1 фунта жирной копченой ветчины, процѣдить.

2 стакана гороха налить водою, разварить хорошенько, а если долго не будетъ развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, развести бульономъ, процѣдить сквозь сито, подогрѣть, но не кипятить; можно прибавить поджаренный въ маслѣ лукъ.

ВЫДАТЬ:

2—$2^1/_2$ фунта говядины.	2—3 шт. лаврового листа.
1 фунт. ветчины.	2 полные стакана сушонаго гороха т. е. 1 фунтъ.
1 морковь.	
Можно прибавить 2—3 грибка.	Или 2 фунта зеленаго гороха.
2 луковицы.	
10—15 зеренъ англійскаго перца.	$^1/_8$ фунта масла.

Опустить въ супъ кусочками нарѣзанную ветчину, которая варилась въ бульонѣ, или подать отдѣльно греночки № 101.

51) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунт. говядины, 1 фунт. телячьихъ костей и кореньевъ, процѣдить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазанъ или 2 вальдшнепа изжарить въ маслѣ, изрубить ножомъ, истолочь въ ступкѣ, прибавить съ $^1/_2$ стакана бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ, подогрѣть, мѣшая, но чтобы не закипѣло. Подавая на столъ, влить $^1/_2$ бутылки шампанскаго. Въ суповую миску всыпать немного мушкатнаго цвѣта и зелени.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	2 рябчика или 2 бекаса.
1 фунт. костей телячьих.	или 1 фазанъ или 2 вальдшнепа.
2 моркови, 1 петрушку.	1—1/2 ложки масла.
1 селлерей 1 порей.	1/2 бутыл. шампанскаго.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1/4 чайной ложеч. мушкатнаго цвѣта.
2—3 шт. лаврового листа.	Зеленой петрушки и укропа.

Къ супу этому подаются гренки съ сардинками, или подается съ фаршемъ изъ телятины № 107.

52) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

Сварить бульонъ изъ мяса и кореньевъ, процѣдить. 2 стакана фасоли налить кипяткомъ, вскипятить раза два, процѣдить, налить бульономъ, положить 1 1/2 ложки масла, варить, пока фасоль не развaрится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, разбить 2 желтка, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, положить соли, мушкатнаго орѣха, зелени, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины.	(2—3 шт. лаврового листа.)
Или 2 1/2 фун. говядины и 1 фун. ветчины.	2 полные стак. т. е. 1 фун. фасоли.
2 моркови, 1 петрушку.	1 1/2 ложки масла.
1 селлерей, 1 порей.	2 желтка.
(2 луковицы.)	Соли.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	Мушкатнаго орѣха.
	Зеленой петрушки и укропа.

Къ супу этому подаются греночки № 101, или кусочками нарѣзанная въ бульонѣ свареная ветчина.

53) Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 2 фунтовъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить.

Рѣпы 1 фунтъ, 1 морковь, 1 луковицу, 1 селлерей, 1 порей мелко нарѣзать, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето.

Распустить въ кастрюлѣ масла, положить очищенную утку, поджарить на плитѣ, положить къ ней всѣ обваренные кипяткомъ коренья, влить немного бульона, варить подъ крышкою до мягкости, потомъ вынуть утку, поставить ее на паръ, чтобы не обсохла, т. е. сложить въ кастрюлю, закрыть крышкою и поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою. Коренья же протереть сквозь сито, прибавить ложку муки, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, вскипятить нѣсколько разъ, опять процѣдить сквозь салфетку, положить соли, 1/2 ложки сливочнаго масла, 1 стаканъ вскипяченой малаги и опустить въ супъ разрѣзанную утку.

ВЫДАТЬ:

2 фунта говядины.	1 небольшую утку.
2 моркови, 1/2 петрушки.	1 1/2 ложки масла.
1 1/2 селлерея, 1 1/2 порея.	1 ложку муки.
2 луковицы.	1/2 ложки сливочнаго масла.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1/2—1 стаканъ малаги.
(2—3 шт. лаврового листа.)	Зеленой петрушки и укропа.
1 фунтъ рѣпы.	Соли.

54) Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить.

1 фунтъ перебраннаго щавеля вымыть, изрубить, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мѣшая, положить ложку муки и 1/2 фунта ломтиками нарѣзанной свареной ветчины, подлить бульона, кипятить на легкомъ огнѣ 1 часъ, потомъ протереть щавель сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ; передъ самымъ отпускомъ вскипятить въ немъ 1 стаканъ вермишели, положить соли и перцу.

ВЫДАТЬ:

2 1/2—3 фунта говядины.	1 ф. свѣжаго или 2 ложки маринованнаго щавеля.
2 моркови, 1 петрушку.	
1 селлерей, 1 порей.	1/2 фун. вареной ветчины.
(1 луковицу.)	1 ложку масла, 1 ложку муки.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	1 стак. т. е. 1/2 фун. вермишели.
2—3 штуки лаврового листа.	5 зеренъ простаго перца, соли.

55) Супъ пюре изъ лука съ саго.

Сварить бульонъ изъ 4 фунтовъ телятины и кореньевъ, процѣдить.

1 фунтъ луковицъ очистить, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, потомъ положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не подрумянить, потомъ залить слѣдующимъ соусомъ: ложку масла, ложку муки размѣшать, влить 1 стаканъ густыхъ сырыхъ сливокъ, мѣшать на плитѣ, когда вскипитъ, залить этимъ соусомъ лукъ и кипятить, пока не сдѣлается густо, развести какъ слѣдуетъ бульономъ, протереть сквозь сито, положить соли, мушкатнаго орѣха, подогрѣть, опустить отдѣльно свареное въ бульонѣ саго.

ВЫДАТЬ:

4 фунта телятины.	1 ложку муки.
2 моркови	1 стак. густыхъ сливокъ.
1 петрушку.	Соли.
1 селлерей, 1 порей.	Мушкатнаго орѣха.
1 фунтъ лука.	1/2 стакана саго.
2 ложки масла.	

56) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

(пропорція на 12 человѣкъ).

Взять 3 бычачьи хвоста, мочить ихъ въ холодной водѣ два дня, сварить во второмъ бульонѣ, прибавить 1 морковь, 1 петрушку, 1 пастернакъ, 1 селлерей, 1 порей, 1 ломтикъ лимона, варить до готовности.

1 разрѣзанную морковь, 1 луковицу, 1/2 ложки масла положить на дно кастрюли, на нихъ 5—6 фунтовъ говядины, поджарить до красна, но чтобы не пригорѣло, налить водою, варить часа два. 1 1/2 ложки масла, 2 ложки муки поджарить, развести бульономъ. Изжарить ломтиками нарѣзаннаго (2 шт.) селлерея, положить въ бульонъ, опустить туда же по суставамъ разрѣзанные хвосты. Снять съ 1 сырой большой курицы филеи, изрубить, истолочь ихъ, положить 1/2 французской

булки, 1 яйцо, 1/8 фунта масла, соли, протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этой массы маленькіе шарики, поджарить ихъ до-красна въ 1/8 ф. масла, опустить въ бульонъ. 1/2 фунта сладкаго мяса (телятины), 12—20 шт. отдѣльно отваренныхъ гребешковъ и 15 шт. шампиньоновъ, 1/2 стакана атаматовъ (купленнаго пюре изъ красныхъ яблокъ), 1/4 фунта перебраннаго щавеля, опустить все это въ бульонъ, вскипятить, положить по вкусу соли, 1 стаканъ крѣпкой мадеры, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 бычачьи хвоста.	1/2 французской булки.
1 морковь, 1 петрушку.	1 яйцо.
1 сельдерей, 1 порей.	1/2 фунта сладкаго мяса.
1 пастернакъ.	12—20 шт. гребешковъ.
1 ломтикъ лимона.	15 шампиньоновъ.
5—6 фун. говядины.	1/2 стак. атаматовъ.
1 морковь, 1 луковицу.	1/4 фун. перебраннаго щавеля.
2 сельдерея.	1 стак. крѣпкой мадеры.
2 ложки муки.	Соли.
1 большую курицу.	5 ложекъ т. е. 3/8 фунта масла.

На 6 человѣкъ взять 2 бычачьи хвоста, 3—4 фун. говядины, 1 небольшую курицу и т. д.

Б) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ, ПОСТНЫЕ И РЫБНЫЕ.

57) Супъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и какой-нибудь мелкой рыбы, влить третью или четвертую часть огуречнаго разсола, варить часа 1 1/2.

1 1/2 ложки муки смѣшать съ масломъ; заправить супъ, процѣдить, влить сметаны, положить нарѣзанные солевые огурцы, немного рыбнаго фарша, вскипятить, подавать, посыпавъ зеленью.

ВЫДАТЬ:

3 фунта мелкой рыбы.	1/2 или 2 стак. сметаны.
2 моркови, 2 петрушки.	6 соленыхъ огурцовъ небольшихъ.
1 сельдерей, 1 порей.	Огуречнаго разсола.
1 1/2 ложки муки.	Зеленой петрушки и укропа.
1/4 ложки масла.	На фаршъ № 108 или 109.

58) Супъ съ лимономъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушоныхъ грибковъ, пряностей, процѣдить. Разварить отдѣльно перловыхъ крупъ съ масломъ, выбить ихъ до-бѣла, развести бульономъ, вскипятить, передъ самымъ объдомъ влить сметаны, положить 1/2 лимона съ цедрою, вскипятить, всыпать зелени.

ВЫДАТЬ.

2 морковки, 1 петрушку.	1/2 стак. перловыхъ крупъ.
1 порей.	1 ложку масла.
(2 луковицы.)	1 или 2 стакана сметаны.
3/8 фун. сушоныхъ грибковъ.	1/2 лимона.
10—12 зеренъ англійскаго перца.	Зеленой петрушки и укропа.
2—3 штуки лавроваго листа.	Соли.

59) Супъ пюре изъ картофеля масляный или постный.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ съ ложкою масла, процѣдить. Картофель очистить, разварить въ этомъ бульонѣ, слить на друшлакъ, протереть, развести бульономъ, влить сметаны или сливокъ, подогрѣть, всыпать зелени.

ВЫДАТЬ:

1/2 моркови, 1 корей.	1/2 ложки чухонскаго масла или 2 прованскаго.
1 петрушку, 1 сельдерей.	1/2 гарнца картофеля.
(1 луковицу.)	1 стак. сметаны или сливокъ.
10—12 зеренъ англійскаго перца.	Зеленой петрушки и укропа, соли.
(1—2 шт. лаврового листа.)	

Подавать съ греночками № 101.

60) Супъ пюре изъ сушонаго гороха мясной или постный.

2 стакана гороха всыпать въ кипятокъ, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь друшлакъ. 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить въ ложкѣ масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести бульономъ, всыпать простаго не очень мелко истолченаго перца, передъ отпускомъ можно положить 1 фун. копченой семги, или 3 копченыя селедки или поджаренныя копченыя 2 камбалы или 1 стаканъ вскипяченой сметаны, разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 петрушку, 1 порей.	Простаго перца.
2 луковицы.	
10—15 зеренъ англійскаго перца.	Прибавить, кто хочетъ:
Можно прибавить 2—4 грибка.	1 фун. копченой семги, или 3 копченыя селедки, или 2 копчен. камбалы, или греночки № 101, или 1 стаканъ сметаны.
1 ф. т. е. 2 полные ст. гороха.	
1/4 ф. чухонскаго или 3—4 ложки постнаго масла.	
1 ложку муки.	

61) Супъ пюре изъ тыквы.

Взять дозрѣлую желтую тыкву, снять кожицу, выбросить середину и зерна, нарѣзать кусками, сварить въ водѣ, протереть сквозь сито. Поджарить ложку муки въ 1 ложкѣ масла, влить 2 стакана молока, смѣшать, вскипятить, положить пюре, размѣшать хорошенько, развести кипяченымъ молокомъ, всыпать немного сахару.

ВЫДАТЬ:

Тыкву небольшую.	3 бутылки молока.
1 ложку масла.	Сахару куска 2—3.
1 ложку муки.	

62) Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахою.

(масляный или постный).

1 черепаху вынуть изъ скорлупы, безъ ногъ и головы; очистить, сварить съ солью и кореньями, процѣдить. 4 стакана спѣлаго гороха вскипятить, процѣдить, залить частью бульона изъ черепахи, варить

опять, пока горохъ не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ. Положить въ супъ поджаренную въ маслѣ 1 петрушку и 1 порей, разрѣзанную черепаху, вскипятить, всыпать зелени, подавать.

ВЫДАТЬ:

1 черепаху.
2 моркови, 1 петрушку, 1 порей.
1 сельдерей, 2 луковицы.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
4 стакана спѣлаго свѣжаго гороха.
1 петрушку, 1 порей.
1/8 фун. чухонскаго или 2 ложки прованскаго масла, укропа и зеленой петрушки.

63) Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.

(масляный или постный).

Сварить бульонъ изъ кореньевъ съ грибами, процѣдить. Перловую крупу разварить отдѣльно, положить въ нее 1 ложку масла, выбить до-бѣла, развести бульономъ и, кто хочетъ, сметаною, влить, кто хочетъ, свекольнаго разсола, вскипятить, подавая, всыпать зелени; половину кореньевъ можно мелко изрубить и поджарить сперва въ маслѣ потомъ обсыпать ихъ ложкою муки, опять поджарить, развести бульономъ, процѣдить; въ такомъ случаѣ можно не класть перловыхъ крупъ.

ВЫДАТЬ:

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.
1 порей, 1 луковицу.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
Сушеныхъ грибовъ 1/4 фун. если съ ушками, то 3/8 фунта.
1/2 стак. перловыхъ крупъ или 1 ложку муки.
1—2 ложки масла.
Свекольнаго разсола, зеленой петрушки и укропа.
1/2—2 стакана сметаны.

Подавать съ мелко нашинкованными сварены ми грибами и съ ушками съ грибнымъ фаршемъ изъ тѣхъ же грибовъ № 133.

Въ постный день ушки изжарить въ постномъ маслѣ, въ супъ же не класть сметаны, а выдать ложки двѣ прованскаго масла, чтобы поджарить коренья.

64) Борщъ постный съ ушками.

Варится точно также какъ борщъ малороссійскій № 37.

ВЫДАТЬ:

1 порей, 1 сельдерей, 1 петрушку.
2—3 луковицы, 1—2 суш. грибка.
16—25 зеренъ англійскаго перца.
3—4 лаврового листа.
1 кочанъ капусты, свекольнаго разсола, 1 фун. свеклы.
Соли, перцу, зелен. петрушки и укропа.

Подавать съ ушками жареными въ прованскомъ маслѣ № 133.

65) Борщъ безъ мяса со сметаною или постный съ селедкою.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго отдѣльно отвареннаго разсола, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, положить соли, простаго перца, зелени и мелко

нашинкованныхъ грибовъ, подавать съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ № 112—113.

Въ постный день, вмѣсто сметаны, положить селедку, а именно: 3 селедки шотландскія вымочить, очистить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ прованскомъ маслѣ, опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 петрушку, 1 порей.
2 сельдерея, 2 луковицы.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
3—5 шт. лаврового листа.
1/8 фунта сушеныхъ боровиковъ.
1 ф. свеклы, свекольнаго разсола.
5—6 зеренъ простаго перца.
Укропа и зеленой петрушки.
1 или 2 стакана сметаны.

Вмѣсто сметаны взять 3 селедки.
2 ложки муки.
(Рюмку прованскаго масла.)

66) Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей и борщъ изъ карасей.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, 1 фун. телятины и кореньевъ, процѣдить.—Взять 20 шт. ершей, снять съ нихъ филеи, а кости, перемывъ, положить въ бульонъ. 1/4 фун. риса, 10 шампиньоновъ разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, развести немного бульономъ, протереть сквозь салфетку, развести тогда всѣмъ бульономъ, поставить на воду, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою какъ можно чаще, чтобы пюре не осѣло.—Снять съ филеевъ кожицу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ приготовленный супъ. 1/8 фун. сливочнаго масла, 1 желтокъ, 1/2 стакана густыхъ сливокъ положить въ миску, влить супъ, мѣшая, посыпать зеленой петрушки и укропа.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 1 фун. телятины.
2 моркови, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 порей.
15—20 зерн. англійскаго перца.
Соли.
20 ершей.
1/4 фун. риса, т. е. 1/2 стакана.
10 шампиньоновъ.
1/8 до 1/4 ф. сливочнаго масла, 1 желтокъ.
1/2 стак. сливокъ, зелени.

Борщъ изъ карасей (постный или скоромный). 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1/2 луковицы, 15—20 зер. англійскаго перца, 2—3 шт. лаврового листа, 2—3 грибка сварить, процѣдить, въ процѣженный бульонъ положить на нѣсколько частей разрѣзанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. 1/2 мелко изрубленной луковицы поджарить до-красна въ 2 ложкахъ прованскаго или въ 1/16 фун. сливочнаго масла, смѣшать съ ложкою муки, подправить борщъ, влить немного уксусу или свекольнаго разсола; 1 1/2 или 2 фун. карасей, т. е. шт. 6—8, обвалять слегка въ мукѣ или сухаряхъ, поджарить хорошенько въ маслѣ, передъ самымъ отпускомъ опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 1/2—2 фун. карасей.
1 морковь, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 луковицу.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа.
1/3 стак. прованскаго или 1/4 фунт. чухонскаго масла.
2—3 грибка, 1/2 ф. свеклы.
1/2 кочна капусты.
Уксусу или стак. 1 1/2 свекольнаго разсола.
1 ложку муки.
1 ложку муки или 2—3 сухаря обвалять караси.

Подавать съ тѣми же карасями или съ ушками № 133, или съ рыбнымъ фаршемъ № 108—109.

67) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

(масляный или постный).

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить.—1 фун. бѣлой фасоли разварить въ посоленой водѣ, протереть сквозь друшлакъ. Мелко нарѣзанной $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея, а кто любитъ, и $^1/_2$ моркови, и $^1/_2$ луковицы поджарить въ маслѣ, протереть или просто положить въ приготовленное пюре, развести бульономъ, подогрѣть.

ВЫДАТЬ:

2 моркови, 1 петрушку.
1 сельдерей, 2 луковицы.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
1 фун. т. е. 2 полные стакана фасоли.

$^1/_8$—$^1/_4$ ф. чухонскаго или 3 ложки прованскаго масла.
Можно прибавить $^1/_2$ моркови.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея.

Подавать съ греночками № 101.

68) Супъ изъ пива.

3 стакана свѣжей сметаны, 3 желтка, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли, сахару, размѣшать, развести 6 стак. легкаго пива, поставить на огонь, мѣшать пока не согрѣется до горячаго состоянія, но не кипятить, тотчасъ отставить, вылить въ миску на ситный хлѣбъ, нарѣзанный четыреугольными кусочками или на греночки изъ ситнаго хлѣба.

Къ такому супу подается также свѣжій сыръ изъ творога, нарѣзанный маленькими кусочками.

ВЫДАТЬ:

3 стак. свѣжей сметаны, 3 желтка.
1 ложку сливочнаго масла.
6 стак. легкаго пива, т. е. 2 бутылки.
Соли.

Сахару куска 2—3.
$^1/_2$ ф. ситнаго хлѣба.
Сыръ изъ творога № 1329—1330.

69) Супъ молочный съ меренгою.

9 стакановъ цѣльнаго молока, 6—8 желтковъ растереть до бѣла съ сахаромъ, смѣшать, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ, но не кипятить, тогда слить въ миску, посыпая корицею.

4 бѣлка взбить въ пѣну, сыпать понемногу $^1/_3$ фун. мелкаго просѣяннаго сахара, немного корицы, осторожно размѣшать, накладывать ложкою на бумагу, вставить въ печь на 3 часа, чтобы высохли. Подавать ихъ къ супу отдѣльно или опустить въ суповую миску. Этотъ супъ подается иногда холоднымъ.

ВЫДАТЬ:

9 стак. цѣльнаго молока, т. е. 3 бут.
6—8 желтковъ.
$^1/_8$ фунта сахару.

4 бѣлка.
$^1/_3$ ф. сахару т. е. $^2/_3$ стакана,
1 чайную ложечку корицы.

70). Лапша на молокѣ

Цѣльное молоко вскипятить, всыпать вермишель, сварить, посолить, положить сливочнаго масла, тотчасъ подавать.

ВЫДАТЬ:

1 гарнецъ молока, т. е. 4 обыкновенныя бутылки.

$^1/_2$ фун. вермишели.
$^1/_8$ фун. сливочнаго масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее какъ сказано въ № 734 изъ $1^1/_2$ стакановъ муки и 1 яйца.

71) Лапша постная съ грибами.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и грибовъ, процѣдить, вскипятить, всыпать лапшу, сварить, посолить, положить немного толченаго простаго перца, опустить отдѣльно отваренную картофеля, мелко нашинкованные свареные грибы, масла, зелени, подавать.

ВЫДАТЬ:

2 моркови, 1 петрушки, 1 сельдерей.
1 порей, 3 луковицы.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавроваго листа.
$^1/_8$ до $^1/_4$ фун. сушоныхъ грибовъ.

$1^1/_2$ стак. вермишели т. е. $^1/_3$ фунт.
Картофеля штукъ 12.
1—2 ложки постнаго масла.
Простаго перца.
Зеленой петрушки и укропа.

72) Супъ изъ рыбы: угря, лина, щуки или осетра.

(масляный или постный).

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить въ него 3 ф. какой угодно рыбы, сварить, опустить кашу изъ перловыхъ крупъ отдѣльно разваренную съ 1 ложкою масла и до-бѣла выбитую, всыпать зелени, подавать съ разрѣзанною на части рыбою.

ВЫДАТЬ:

2 моркови, 1 петрушку, 1 порей.
1 сельдерей, 2 луковицы.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавроваго листа.

3 фунта рыбы, соли.
$^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ.
1 ложку масла.
Зеленой петрушки и укропа.

Къ нему подается также рыбный фаршъ № 108—109. Въ постный день не класть въ кашу масла.

73) Супъ изъ рыбы со сметаною.

Положить въ кастрюлю кореньевъ, пряностей, 3 фун. какой угодно рыбы, щуки, судака, карасей, окуней, ершей и пр., посолить, налить холодною водою, варить на умѣренномъ огнѣ, подливая часто холодной воды. Когда рыба будетъ готова, взять масла, мелко изрубленную луковицу, поджарить, всыпать муки, поджарить опять мѣшая, развести рыбнымъ бульономъ, влить сметаны, вскипятить постоянно мѣшая, процѣдить сквозь сито въ другую кастрюлю, всыпать зелени, подавать съ картофелемъ или рыбнымъ фаршемъ.

Рыбу можно подать отдѣльно съ масломъ и яицами.

ВЫДАТЬ:

2—3 луковицы, 1 морковь.
1 сельдерей, 1 пастернакъ.
1 петрушку, 1 порей.
2—4 шт. лаврового листа.
25—30 зеренъ англійскаго перца.
3 фунта рыбы, 1—2 ложки масла.
1/2 стакана муки.
Отъ 1 до 2 стакановъ сметаны.
Зеленой петрушки и укропа.

Картофеля штукъ 12.
Или рыбнаго фарша № 108 или 109.

74) Супъ изъ налима.

(постный).

Обварить 3-хъ фунтоваго налима, снять кожу, посолить. Между тѣмъ наставить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, когда сварится, процѣдить. Разрѣзать налимъ на нѣсколько частей, также печонку, сварить въ бульонѣ вмѣстѣ съ точеною 1/2 морковью, цвѣтною капустою и спаржею, снять накипь.—Передъ отпускомъ положить въ миску отдѣльно отвареное саго; мелко изрубленную зелень, ломтикъ лимона; налить супомъ, влить столоваго вина.

ВЫДАТЬ:

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.
1 порей, 2 луковицы.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа.
3 ф. налима, 1/2 моркови.
1 головку цвѣтной капусты.
Спаржи штукъ 12, 1/2 стак. саго.
Зеленой петрушки и укропа.
Отъ 1/4 до 1 стакана столоваго вина.
1 ломтикъ лимона безъ зеренъ.

75) Супъ изъ осетриной головы.

(постный).

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, процѣдить, положить въ него очищенную, посоленую на нѣсколько частей разрѣзанную голову осетра, сварить ее такъ, чтобы мясо отдѣлилось отъ костей, процѣдить, положить ложку сливочнаго или прованскаго масла, 1/2 стакана риса или отдѣльно разваренную перловую крупу, вскипятить, подавая влить столоваго вина или шампанскаго, всыпать зелени.

ВЫДАТЬ:

2 моркови, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 порей.
2 луковицы, 2—3 гвоздики.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа.
Осетриной головы фунтовъ 5.
1 ложку масла сливочнаго или прованскаго.
1/2 стакана риса или 1/2 стакана перловыхъ крупъ.
Зеленой петрушки и укропа.
1 стак. стол. вина или шампанскаго.

76) Уха.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и специй, варить 1 часъ, процѣдить, положить очищенную и на части разрѣзанную какую-нибудь рыбу не менѣе 3-хъ и не болѣе 6 фунтовъ (на извѣстную пропорцію т. е. на 6—8 человѣкъ), сварить; подавая, положить зелени, нѣсколько ломтиковъ лимона и влить сотерна или шампанскго.

ВЫДАТЬ:

1 морковь, 1 петрушку.
1 сельдерей, 2 луковицы.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
1/2 лимона безъ зеренъ.
2—3 шт. лаврового листа.
Отъ 3 до 6 фун. рыбы.
Зеленой петрушки и укропа.
Отъ 1/2 до 1 стакана сотерна или шампанскаго.

77) Уха изъ стерляди.

Сварить 2—3 ф. мелкой рыбы, какъ то: ершей, окуней, сига или 1 молодую курицу съ кореньями, пряностями и солью, всыпать немного мушкатнаго орѣха, очистить, кто хочетъ, бѣлками или икрою, процѣдить сквозь салфетку. Въ остывшій этотъ рыбный бульонъ опустить кусками нарѣзанную стерлядь, влить 1 стаканъ холодной воды, варить, снимая накипь. Когда стерлядь будетъ готова, влить уху въ суповую миску, гдѣ должно быть нѣсколько ломтиковъ очищеннаго отъ верхней кожицы и зернъ лимона, влить туда же, кто хочетъ, шампанскаго или вскипятить его съ ухою, всыпать немного изрубленной зеленой петрушки и укропа. Точно такъ же приготовляется уха изъ лососины или осетрины; подавая на столъ не накрывать миску крышкою.

ВЫДАТЬ:

2 фун. мелкой рыбы или 1 курицу.
1 сельдерей, 1 порей.
1 петрушку, 2 луковицы.
3—4 шт. лаврового листа.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
Немного мушкатнаго орѣха.
3 фун. стерляди, 1/2 лимона.
1—3 стакана шампанскаго или болѣе.
Зеленой петрушки и укропа.
Соли (3—4 бѣлка).

78) Супъ изъ сига съ перловою крупою.

(постный).

Изрубить мелко 1 луковицу, положить въ кастрюлю, влить 2 ложки прованскаго масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, развести водою, поставить на плиту, когда закипитъ, положить 5—6 шт. ломтиками нарѣзаннаго картофеля, соли, очищеннаго посоленаго и кусками нарѣзаннаго сига, варить на легкомъ огнѣ до готовности; передъ отпускомъ положить отдѣльно разваренную перловую крупу, мушкатнаго орѣха, не очень мелко истолченаго простаго перца и рубленной зеленой петрушки.

ВЫДАТЬ:

1 луковицу.
2—3 ложки прованскаго масла.
1 ложку муки.
5—6 шт. картофеля.
Соли.
3—4 фунта сига.
1/2 стакана перловыхъ крупъ.
Мушкатнаго орѣха.
Простаго перца.
Зеленой петрушки.

79) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.

(постный).

Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучокъ зеленаго укропа, сварить на легкомъ огнѣ, процѣдить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, протертое пюре оставить въ кастрюлѣ, а оставшіяся на ситѣ скорлупки, поджарить съ 1/4 стак. прованскаго масла до темнаго цвѣта, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, вскипятить, процѣдить сквозь

друшлакъ, а потомъ сквозь салфетку. Передъ отпускомъ развести имъ пюре изъ раковъ, опустить раковыя шейки, отдѣльно отваренный рисъ, подогрѣть.

Выдать:

20—40 раковъ, соли, 1 луковицу. Пучокъ зеленаго укропа. 1/4 стак. прованскаго масла. — 1 ложку муки. 1/3 стакана риса, зелени.

80) Щи съ грибами.

(постныя.)

Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 2 ложкахъ прованскаго масла, положить 2 стакана кислой капусты, еще поджарить, развести сваренымъ грибнымъ бульономъ съ кореньями, варить на легкомъ огнѣ. Передъ самымъ обѣдомъ ложку муки поджарить въ ложкѣ прованскаго масла, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи, положить туда же нѣсколько мелко нашинкованныхъ отваренныхъ грибовъ, вскипятить, всыпать соли и крупнаго простаго перца.

ВЫДАТЬ:

2 луковицы. 1 фун. т. е. 2 стак. кислой капусты. 3 ложки прованскаго масла. 1/8—1/4 фун. сушоныхъ грибовъ. — 1 ложку муки, соли. Простаго перца зеренъ 5—7. 1 морковь, 1 петрушку. 1 сельдерей, 1 порей.

В) СУПЫ ГОРЯЧІЕ СЛАДКІЕ ИЗЪ ВИНА И ЯГОДЪ.

81) Супъ сабаіонъ.

8 желтковъ мѣшать до бѣла съ 3/4 ф. сахара, влить 2 1/4 стак. бѣлаго столоваго вина, 1 1/4 стак. воды, можно всыпать немного корицы, ломтика 2—3 лимона, смѣшать, поставить на плиту, бить метелкою пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну, тотчасъ подавать съ бисквитами.

Выдать на 6 стакановъ:

8 желтковъ. 3/4 фун. сахара, т. е. 1 1/2 стакана. 2 1/4 стак. бѣлаго столоваго вина. — Корицы съ 1/4 чайной ложечки. Кто хочетъ, лимонной цедры. Или 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ.

82) Супъ изъ саго съ виномъ (постный).

2/3 стак. краснаго саго налить кипяткомъ, вскипятить, выложить на рѣшето, перелить холодною водою. Взять 3 стак. воды, 1 1/2 стак. краснаго столоваго вина, 1 стак. сока изъ барбариса, красной смородины или вишень, 3/4 ф. сахара, немного лимонной цедры, кусокъ корицы, 2 — 3 гвоздики; саго варить пока не сдѣлается прозрачнымъ, подлить воды, вскипятить, вылить въ миску на сухія греночки или сухарики.

ВЫДАТЬ:

2/3 стакана краснаго саго. 1 1/2 стакана краснаго столоваго вина. 1 стаканъ соку. — 3/4 ф. сахара т. е. 1 1/2 стак. мелкаго. 1/4 лимона, корицы. Гвоздики штуки 2—3.

83) Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною.

1/2 гарнца хорошихъ зрѣлыхъ сливъ венгерскихъ положить въ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ихъ только покрыло, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда разварятся протереть сквозь сито, всыпать немного корицы, 1 стак. сахара, 3—4 толченыя гвоздики, 1 стаканъ столоваго вина, прибавить кипятку, вылить на греночки изъ булки. Вмѣсто вина можно положить 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны.

ВЫДАТЬ:

1/2 гарнца сливъ, немного корицы. 1 стак. т. е. 1/2 фун. сахару. 3—4 гвоздики. — 1 стак. столоваго вина, или 1 1/2 стак. сметаны. 1 франц. булку на греночки.

84) Супъ изъ сушоныхъ вишень.

2 фунта сушоныхъ вишень сполоснуть, истолочь слегка въ ступкѣ, налить воды, варить въ горшкѣ, положивъ немного лимонной цедры, протереть сквозь сито, влить 2 стакана легкаго кисловатаго или краснаго вина, 3/4 ф. сахара, немного корицы, лимоннаго сока, вскипятить, вылить въ миску на сухіе бисквиты или греночки.

ВЫДАТЬ:

2 фун. сушеныхъ вишень. 1/4 лимона, корицы. 2 стакана вина. — 3/4 ф. т. е. 1 1/2 стак. мелкаго сахара. Бисквиты или 1 французскую булку на греночки.

85) Супъ изъ яблокъ.

Яблоки очистить, разрѣзать каждое на 4 части, вынуть зерна, сварить въ водѣ съ сахаромъ, кускомъ корицы, лимонною цедрою, лимоннымъ сокомъ, 2 стаканами столоваго вина и 1 чайною ложечкою картофельной муки; обрѣзанную съ яблокъ кожицу сварить въ водѣ отдѣльно, процѣдить въ супъ.

Выдать:

12—15 яблокъ, кусокъ корицы. 1/2 лимона, 2 стакана вина. — 1 чайн. ложечку картофельной муки. съ 1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахару.

86) Супъ изъ земляники или малины.

1 гарнецъ земляники или малины перебрать, протереть сквозь сито, всыпать 1/2 ф. сахара, влить стаканъ самой свѣжей сметаны, 1 стаканъ вина, вскипяченой воды около 4—6 стакановъ, размѣшать, подогрѣть, но не кипятить, подавать съ сухариками или съ петишу.

ВЫДАТЬ:

4—5 ф. ягодъ. 1/2 фун. т. е. 1 стаканъ сахару. — 1 стаканъ сметаны. 1 стаканъ вина.

Или 1 гарнецъ малины протереть сквозь сито; 6 стак. сливокъ, 1/2 фун. сахара, 8 желтковъ, не много малиноваго или земляничнаго пюре, размѣшать, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая, но не кипятить, потомъ смѣшать съ остальнымъ горячимъ пюре, подать съ греночками.

87) Супъ миндальный.

(постный.)

1 ф. сладкаго миндаля и 20 штукъ горькаго обварить, очистить, мелко истолочь, подливая понемногу воды. Развести 9 стаканами кипятка, размѣшать, процѣдить, выжать сквозь салфетку, всыпать мелкаго сахара, подавая, опустить въ суповую миску отдѣльно отвареннаго риса съ корицею, сахаромъ и изюмомъ.

ВЫДАТЬ:

1 ф. миндаля сладкаго, т. е. 3 стак.
20 штукъ горькаго.
1/2 стакана риса.
1/2 стакана изюма.
1/4—1/2 фунта сахару.
Корицы.

Г) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ.

88) Холодникъ польскій со сметаною.

Горсть укропа и трибульки, т. е. зеленаго лука свянца растереть съ солью. Взять молодаго свекольника и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, мелко изрубить, сложить въ суповую миску (мелко изрубленнаго свекольника должно быть 1 полный стаканъ;) влить 2 — 5 стакановъ сметаны самой свѣжей, развести по пропорціи хлѣбнымъ квасомъ и кипяченою холодною водою, положить крутыхъ на нѣсколько частей разрѣзанныхъ яицъ, мелкими четыреугольными кусочками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, ломтики лимона, соли, немного перца и кусокъ льда.

ВЫДАТЬ:

1 фун. молодаго свекольника.
Горсть укропа.
2—5 стакановъ сметаны.
Хлѣбнаго кваса, 3 яйца.
3 огурца, 30 раковъ.
1/2 лимона, соли.
(Простаго перца.)

89) Окрошка мясная.

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый языкъ нарѣзать четыреугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, крутыхъ яицъ, мелко изрубленнаго зеленаго лука, укропа, эстрагона, сложить все это въ суповую чашку, влить сметаны, развести квасомъ или кислыми щами, положить соли, перца, кусокъ льда.

ВЫДАТЬ:

Разнаго жаркаго, 2—3 огурца.
3 яйца, зеленаго лука.
Укропа, эстрагона.
1 или 2 стак. сметаны, квасу или кислыхъ щей.
Соли, перца.

90) Окрошка изъ рыбы.

Обжарить въ маслѣ или сварить въ водѣ 3 ф. рыбы; вынуть кости, разрѣзать, положить въ суповую чашку, прибавить свѣжихъ или

соленыхъ огурцовъ, зеленаго лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести кислыми щами, всыпать, по вкусу, соли и крупнаго простаго перца.

91) Окрошка постная изъ разностей.

Очистить и нарѣзать огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ и моченыхъ, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ каменную посуду немного готовой сарептской горчицы и соли, влить по нѣсколько капель прованскаго масла мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ. Потомъ развести кислыми щами или квасомъ, положить соли, перца, зеленаго лука, петрушки, укропа, размѣшать, положить кусокъ льда.

92) Ботвинья.

Очистить, вымыть, сварить щавель въ соленой водѣ, протереть сквозь сито, прибавить также отвареннаго въ водѣ и мелко изрубленнаго шпината, положить пару огурцовъ нарѣзанныхъ четыреугольными кусочками, укропъ, лукъ, зелени, соли, мелкаго сахара или патоки, развести кислыми щами, положить льду. Подавая на столъ опустить въ ботвинью въ соленой водѣ отваренную свѣжую лососину или семгу. При этомъ подается тертый хрѣнъ. Можно прибавить хереса или шампанскаго.

ВЫДАТЬ:

1/4 фун. щавеля, 1 фунт. шпината.
3 огурца, зеленаго лука, укропа, соли.
3—6 кусковъ сахару или патоки съ 1/2 стакана.
Кислыхъ щей.
Свѣжую лососину или семгу (ф. 2.)
Хрѣнъ.

93) Супъ миндальный

(постный.)

Миндаль обварить, истолочь въ ступкѣ, смачивая водою.—Налить 3 — 4 бутылками кипяченой остывшей воды, смѣшать съ массою, процѣдить сквозь салфетку, выжать, положить 1/4 ф. сахара, остывшаго разсыпчатаго риса отвареннаго въ водѣ съ корицею, сахаромъ и изюмомъ.

ВЫДАТЬ:

1 фун. сладкаго миндаля т. е. 3 стак.
20 штукъ горькаго.
1/2 фун. сахару т. е. 1 стаканъ.
1/2 стак. т. е. 1/4 фун. риса.
1 стаканъ хорошаго изюма.
Корицы.

94) Холодецъ изъ вишень.

3/4 гарнца зрѣлыхъ вишень очистить, истолочь съ косточками, всыпать немного корицы, 2—3 толченыя гвоздики, положить на 2

часа въ горшокъ, потомъ выжать сквозь салфетку, положить 1/2 ф. сахара, 1 и 1 1/2 стакана краснаго вина, лимоннаго сока, развести немного вскипяченою, но остывшею водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишень безъ косточекъ, остудить на льду, подавать съ бисквитами.

ВЫДАТЬ:

3/4 гарнца т. е. фун. 3 вишень. Корицы, 2—3 гвоздики. — 1/2 ф. т. е. 1 стак. мелкаго сахара. 1 или 1 1/2 стакана вина, 1 лимонъ.

Или, вмѣсто вина и лимона, взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана 3.

95) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины.

3/4 гарнца ягодъ протереть сквозь сито, смѣшать съ 3/4 ф. сахара, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать, подавать съ пирожнымъ, бисквитами или такъ называемымъ испанскій вѣтеръ.

96) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.

3/4 гарнца ягодъ протереть сквозь сито; 1 1/2 стакана вина, 4 1/2 стакана воды, немного лимонной цедры и лимоннаго сока, 3/4 ф. сахара вскипятить, смѣшать съ ягоднымъ пюре, поставить на ледъ.

97) Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.

6 желтковъ, 1/2 ф. сахара размѣшать до бѣла, развести 2 бутылками сливокъ, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить мѣшая, развести протертымъ пюре изъ ягодъ, процѣдить, остудить, влить въ суповую чашку, всыпать 2 горсти ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ.

ВЫДАТЬ:

6 желтковъ. 1/2 фун. т. е. 1 стаканъ сахара. — 2 бутылки сливокъ. 2—3 фун. ягодъ.

Подавать со сливочнымъ мороженымъ, опуская его ложкою, какъ клецки, подавать скорѣе, чтобы мороженое не распустилось. Подается лѣтомъ вечеромъ на загородныхъ гуляньяхъ.

98) Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.

Приготовляется точно такъ же, какъ холодецъ № 97. 2 бутылки сливокъ, 1 вершокъ ванили, 8 желтковъ, 1/2 фун. сахара заварить на плитѣ, процѣдить, остудить на льду, положить разныхъ ягодъ изъ варенья, подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ.

ВЫДАТЬ:

2 бутылки сливокъ, 1 верш. ванили. 8 желтковъ. 1/2 ф. т. е. 1 стак. мелкаго сахара. — 1 стак. ягодъ безъ варенья. Бисквиты, мороженое или мерингу.

99) Холодецъ шоколадный.

Приготовляется точно также, какъ холодецъ № 97 и № 98.

ВЫДАТЬ:

2 бутылки сливовъ, 1 верш. ванили. 6 желтковъ. — 1/2 фун. т. е. 1 ст. мелкаго сахара. 1/2 фун. шоколада.

100) Холодецъ изъ кофе.

Приготовляется точно также, но однимъ, стакономъ сливокъ меньше, а вмѣсто него 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Подавать съ бисквитами, мерингою, мороженымъ.

ВЫДАТЬ:

2 бутылки сливокъ безъ 1 стакана. 3/4 стакана молотаго лучшаго кофе. — 1/2 фун. сахара, т. е. 1 стаканъ. 6 желтковъ, 1 вер. ванили.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ СУПУ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1½ раза.
Отъ 13 до 15 » » » » 2 »
Отъ 16 до 18 » » » » 2½ »
Отъ 19 до 24 » » » » 3 »

101) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.

Французскую булку нарѣзать правильными четыреугольными маленькими кусками, распустить на сковородѣ масла, всыпать греночки, размѣшать, поставить въ печь, чтобы высохли.

ВЫДАТЬ:

1 или 1¼ франц. булки т. е. ⅝ ф. — 1 ложку т. е. ⅛ ф. чухонскаго или 1½ ложки прованскаго масла.

Эти греночки можно высушить и безъ масла.

102) Гренки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.

1 фун. говядины или телятины вареной или жареной изрубить съ одною луковицею, всыпать 2 ложки тертой булки, смѣшать, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать немного соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этою массою ломтиками нарѣзанную булку, посыпать пармезаномъ, подсушить на желѣзномъ листѣ, намазанномъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

1 фун. жаркаго, 1 луковицу. — 2 ложки сметаны.
2 ложки тертой булки или ¼ французской булки. — 1 или 1¼ франц. булки.
1½ ложки масла, 1 яйцо. — Тертаго пармезана ⅛ фунта.

Или нарѣзать булку тоненькими ломтиками, срѣзавъ обѣ корки, положить на листъ, скропить масломъ, посыпать сыромъ, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

1 франц. булкуа ⅛ фунт. масла. — ⅛ фунта сыра.

103) Греночки, посыпанныя голландскимъ сыромъ.

Разбить два желтка, подлить немного молока или сливокъ, всыпать греночки, размѣшать, сложить на сковороду, намазанную масломъ, обсыпать тертымъ голландскимъ сыромъ, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились; подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ суповую миску.

ВЫДАТЬ:

1 франц. булку, 2 желтка. — 3 ложки тертаго голландскаго сыра.
½ стакана молока или сливокъ. — 1 ложку масла.

104) Фрикадельки изъ телячьей почки.

2 телячьи почки обварить, снять кожицу, мелко изрубить, посолить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ почками, положить 3—4 толченые сухаря, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перца, истолочь все это въ ступкѣ въ массу, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, скатать шарики, обкачивая ихъ въ сухаряхъ, передъ самымъ отпускомъ опустить ихъ въ бульонъ. Такія фрикадельки дѣлаются также изъ почки поросенка и подаются къ супу изъ поросенка.

ВЫДАТЬ:

2 телячьи почки, 1 луковицу. — 2 яйца, 2 ложки сметаны.
1 ложку масла и 6 сухарей. — Перца, мушкатнаго орѣха.

105) Фрикадельки изъ говядины къ борщу.

½ ф. говядины и ⅛ почечнаго сала очистить отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣха, ¼ луковицы мелко изрубленной, ½ французской булки намоченной и выжатой, 1 яйцо, истолочь все въ ступкѣ, скатать шарики, обкачивая въ сухаряхъ, опустить въ борщъ, бульонъ или щи изъ щавеля и пр., сварить.

ВЫДАТЬ:

½ фун. говядины или телятины. — Перца, мушк. орѣха, луковицу.
⅛ фун. почечнаго сала, соли. — ½ франц. булки, 1 яйцо, сухара 3—4.

Фрикадельки изъ телятины приготовляются точно также.

106) Фрикадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыра.

¼ ф. сыра натереть на тёркѣ, положить ложку сливочнаго масла, истолочь въ ступкѣ, сбить 2 яйца, ½ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкачивая въ сухаряхъ, отварить ихъ, какъ и всѣ прочія фрикадельки и клецки отдѣльно въ бульонѣ, въ маленькой кастрюлькѣ; когда будутъ готовы вынуть друшлаковою ложкою въ суповую миску, процѣдить туда же бульонъ, въ которомъ они варились, налить всѣмъ бульономъ; подавать въ чистомъ бульонѣ или въ супѣ со сметаною.

ВЫДАТЬ:

¼ фун. сыра, 2 яйца. — ½ французской булки.
1 ложку сливочнаго масла. — 1 ложку сметаны, 3—4 сухаря.

107) Мясной фаршъ.

Почти ¾ ф. говядины или телятины безъ костей мелко изрубить, ½ луковицы мелко изрубленной поджарить въ маслѣ, смѣшать, положить соли, 1 яйцо, ¼ франц. булки намоченной и выжатой, англ. и простаго толченаго перца, мушкатнаго орѣха, 1 ложку масла, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой калбасы, отварить въ бульонѣ, нарѣзать тонкими ломтиками, опустить въ бульонъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

¾ ф. говядины или телятины. — 1 ложку масла.
½ луковицы, 1 яйцо. — Простаго и англійскаго перца.
¼ франц. бѣлаго хлѣба. — Мушкатнаго орѣха, соли.

108) Рыбный фаршъ.

Снять кожу со свѣжей щуки или какой другой рыбы, вынуть кости, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перца, 1 самую маленькую мелко изрубленную луковицу. Приготовить яичницу изъ 2 яицъ съ 1 ложкою масла, когда остынетъ, положить въ нее рыбу, $^1/_2$ франц. булки, намоченной въ молокѣ или въ водѣ и выжатой, смѣшать, мелко изрубить, прибавить $^1/_2$ ложки масла, 2 желтка, мушк. орѣха, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, посыпать на столъ муки, скатать фаршъ длинными кусочками, варить въ бульонѣ съ $^1/_4$ часа, когда будетъ готовъ, вынуть друшлаковою ложкою, нарѣзать маленькими ломтиками, сложить въ суповую миску, процѣдить туда же бульонъ, въ которомъ варился фаршъ.

ВЫДАТЬ.

1 ф. рыбы. 3 зер. простаго и 7 зер. англійскаго перца. } 1 мал. луковицу, $^1/_2$ франц. булки. $1^1/_2$ ложки масла, 4 яйца. 1 ложку муки.

109) Рыбный фаршъ изъ икры.

$^1/_4$ фунта рыбы, напримѣръ окуней, очистить отъ кожи и костей, $^1/_2$ фун. икры отъ той же рыбы мелко изрубить, посолить, положить 2—3 зер. простаго 5-6 зеренъ англ. перца, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, 1 ложку масла, $^1/_{16}$ мушк. орѣха, $^1/_4$ луковицы мелко изрубленной и слегка поджаренной въ маслѣ, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой калбасы, подсыпая муки, опустить въ кипящій бульонъ минутъ на 20, когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его друшлаковою ложкою, нарѣзать мелкими ломтиками, сложить въ суповую миску, налить ухою.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фун. или окуня $1^1/_2$—2. Около $^1/_2$ ф. икры изъ окуней. 2—3 зер. прост. 5—6 зер. англ. перца. } Мушкатнаго орѣха, соли. $1^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ луковицы. $^1/_2$ фран. бѣлаго хлѣба, 1 ложк. муки

110) Оливки фаршированныя.

$^1/_4$ фун. телятины или $^1/_4$ фун. филеевъ отъ курицы изрубить мелко прибавить размоченный мякишъ франц. булки, $^1/_2$ ложки сливочнаго масла, мушкатнаго орѣха, 1 яйцо, истолочь въ ступкѣ, посолить, нафаршировать оливки, сварить въ бульонѣ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фунта телятины или курицы. $^1/_4$ французской булки. } 1 яйцо, $^1/_2$ ложки сливочнаго масла. Мушкатнаго орѣха.

111) Каша изъ смоленскихъ крупъ.

Вскипятить воды, посолить, всыпать $1^1/_4$ стакана смоленскихъ крупъ такъ, чтобы каша была умѣренной густоты, положить въ нее, кто любитъ, мушкатнаго орѣха, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать маленькими четыреугольными кусочками въ видѣ гренокъ, или въ видѣ лазанокъ, или полумѣсяцовъ, передъ отпускомъ опустить въ бульонъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_4$ стакана смолен. крупъ т. е. $^1/_2$ ф. } Соли (кто хочетъ, мушкатн. орѣха.)

112) Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.

Вскипятить воду, всыпать $2^1/_4$ стакана довольно мекихъ гречневыхъ крупъ, сварить умѣренно густую кашу, немного посолить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать ломтиками, поджарить въ маслѣ, подавать къ борщу, ко щамъ изъ щавеля.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_4$ стак. т. е. 1 ф. довольно мелкихъ гречн. крупъ. } $^3/_8$ фунта масла.

113) Жареная гречневая каша.

Сварить крутую гречневую кашу, сложить горячую на сотейникъ намазанный масломъ или на блюдо, сгладить сверху, наложить прессъ, остудить, нарѣзать ломтиками, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, подавать со щами.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_4$ стакана т. е. 1 фун. крупъ. } $^3/_8$ фун. масла.

Эту же кашу можно поджарить въ видѣ плоскихъ оладій.

114) Саго.

$^1/_2$ стакана т. е. почти $^1/_4$ фунта саго всыпать въ кипятокъ, развнрить до мягкости, откинуть на сито, перелить нѣсколько разъ холодною водою, опустить въ бульонъ, разъ вскипятить.

115) Рисъ.

$^1/_2$ стакана т. е. $^1/_4$ фун. риса всыпать въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодною водою, положить въ бульонъ, разъ вскипятить. Или 1 стаканъ риса сполоснуть въ холодной водѣ, сварить въ 3 стаканахъ молока или бульона до мягкости, положить 1 ложку масла, размѣшать хорошенько, переложить въ форму, слегка смоченную жирнымъ бульономъ, остудить, подавая выложить на блюдо.

116) Перловая крупа.

$^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ, т. е. почти $^1/_4$ фун., разварить отдѣльно въ водѣ, положить $^1/_8$ фун. масла, выбить ихъ до бѣла, передъ отпускомъ опустить въ бульонъ.

117) Манная крупа.

$^1/_2$ стакана манны всыпать въ бульонъ, вскипятить раза два, три.

118) Вермишель.

$1^1/_2$ стакана купленой вермишели, т. е. $^1/_3$ фун., опустить въ кипящій бульонъ, или сварить сперва отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ. Домашнюю лапшу приготовить изъ $1^1/_2$ стак. муки и одного яйца.

119) Лазани.

Приготовить тѣсто изъ 1 1/2 стакана муки и 1 яйца, опустить въ бульонъ, или сперва отдѣльно отварить въ соленомъ кипяткѣ.

120) Картофельная крупа.

Передъ самымъ обѣдомъ всыпать 8—9 чайныхъ ложечекъ картоф. крупы, вскипятить.

121) Точеные коренья.

Процѣдивъ бульонъ, какъ сказано въ бульонѣ № 1, положить въ него, отдѣльно въ бульонѣ отваренные, красиво нарѣзанные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 8—10 шт. спаржи, 1 головку цвѣтной капусты.

122) Точеные коренья съ капустою.

Въ процѣженный бульонъ № 1 положить красиво нарѣзанные отдѣльно отваренные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 небольшой кочанъ свѣжей капусты.

Въ этотъ супъ можно всыпать немного мушкатнаго орѣха.

123) Точеные коренья съ картофелемъ.

Въ процѣженный бульонъ № 1 положить нарѣзанные и отдѣльно отваренные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, штукъ съ 10 картофеля.

124) Клецки заварныя.

Растопленнаго масла 1/2 стакана, 1/2 стакана воды вскипятить, всыпать въ кипятокъ 1 1/2 стакана муки, хорошенько размѣшать, отставить; когда тѣсто остынетъ вбить 4 яйца, бить лопаткою довольно долго, потомъ ложкою опускать клецки въ бульонъ. Въ тѣсто можно всыпать зеленой петрушки.

ВЫДАТЬ:

Немного болѣе 1/4 фун. масла. } 4 яйца.
1 1/2 стакана муки. } Зелен. петрушки, соли.

125) Клецки бисквитныя.

1 ложку масла растереть до-бѣла, вбить 5 желтковъ, размѣшать, всыпать 6 чайныхъ ложечекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ; вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, влить тѣсто и печь въ печкѣ или на угольяхъ, какъ драчону.

Подавая, разрѣзать продолговатыми кусочками и опустить въ супъ.

ВЫДАТЬ:

5 яицъ, 1/2 стакана муки. } 1 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

126) Клецки картофельныя.

3 стакана картофельнаго пюре, 2 ложки масла, 1/2 стакана муки, 4 яйца, размѣшать, положить соли, мушкатнаго орѣха, опускать ложкою въ бульонъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 гарица картофеля, 1/4 фунта масла. } Соли, мушкатнаго орѣха.
1/2 до 3/4 стакана муки. } 4 яйца.

127) Клецки манныя.

1 ст. молока, 1/2 ст. масла, соли (немного мушкатнаго орѣха) вскипятить, всыпать 1/2 стакана манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка, 4 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать ложкою въ бульонъ или въ соленый кипятокъ, когда всплывутъ, выбрать дрышлаковою ложкою въ суповую чашку, налить бульономъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ молока. } 1/2 стакана манны.
Немного болѣе 1/4 фун. масла. } 4 яйца, мушкатнаго орѣха.

128) Клецки мучныя.

4 столовыя ложки растопленнаго масла мѣшать на льду до-бѣла вбить 4 желтка, 2 яйца, размѣшать, всыпать 1/2 стакана муки, 2 взбитые бѣлка, смѣшать; за 5 минутъ до отпуска, опускать маленькою ложечкою въ кипящій бульонъ, каждый разъ ложку обмакивать въ кипятокъ, когда клецки всплывутъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

Почти 1/4 фун. масла. } 6 яицъ, 1/2 стакана муки.

129) Клецки рисовыя.

1/2 стак. риса вскипятить, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить опять въ кастрюлю, положить немного соли, перца, мушкатнаго орѣха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашикованную 4 гвоздиками, наливъ бульономъ, варить покрытыми на легкомъ огнѣ до мягкости петрушку и лукъ съ гвоздиками вынуть.

Нарѣзать мелко, наподобіе рисовыхъ крупъ, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного рѣпы, налить бульономъ, сварить до мягкости, отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, вбить 1 яйцо, выдѣлать ложкою клецки, поставить на блюдъ въ холодное мѣсто; когда застынутъ, обвалять въ 1 яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ жирѣ, который снятъ былъ съ бульона, осушивъ ихъ на салфеткѣ, опустить въ бульонъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 стакана риса, перца, муш. орѣха. } 1 порей, 1 морковь, 1 рѣпу.
1 петрушку, 1 луковицу, 4 гвоздики. } 2 яйца, 3 сухаря.
1 маленькую петрушку. } Поджарить въ 3/4 стак. фритюра.

130) Клецки изъ раковъ.

20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ 3/4 или 1 стак. скорлупокъ сдѣлать раковое масло № 544; взять 1/3 стакана этого масла, растереть до-бѣла съ 5 яйцами, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, соли, мушк. орѣха, зел. петрушки и изрубленные раки, смѣшать, опускать ложкою въ бульонъ.

ВЫДАТЬ:

20 раковъ.	$^1/_2$ ст. молока или сливокъ.
$^1/_4$ фунта масла.	Соли, мушк. орѣха.
$^1/_2$ фран. бѣлаго хлѣба.	Зеленой петрушки.

131) Крутыя яица.

6—8 яицъ сварить, очистить, разрѣзать каждое на 2 части, подавая опустить во щи изъ щавеля.

132) Фаршированныя яйца.

Сварить крутыхъ яицъ (шт. 6 или 8) опустить въ холодную воду, разрѣзать въ длину пополамъ самымъ острымъ ножомъ, чтобы не испортить скорлупы, выбрать изъ нея яица, мелко изрубить ихъ; распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла, всыпать яица, размѣшать, положить соли, рубленой зел. петрушки и укропа, немного перца, истолченый сухаръ, сырое яйцо, наполнить этимъ опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились, подавать ко щамъ изъ щавеля.

ВЫДАТЬ:

6—8 яицъ, $^1/_8$ фунта масла.	Зерна 2—3 перца.
Зеленой петрушки.	2—3 сухаря, соли.

133) Ушки съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ.

Приготовить крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ стакана муки и 2 яицъ, раскатать тонко, нарѣзать четыреугольные кусочки, числомъ до 35 шт., положить на каждый кусочекъ немного фарша, загнуть сперва въ видѣ треугольныхъ пирожковъ, потомъ слѣпить концы, поджарить въ $^1/_2$ стаканѣ скоромнаго растопленнаго, или $^1/_2$ стак. прованскаго масла. Фаршъ мясной: вареную говядину или телятину, 1 небольшую луковицу мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить соли, перца, можно прибавить 1 крутое яйцо.

Фаршъ грибной: $^1/_4$ ф. сушоныхъ грибовъ, свареныхъ въ бульонѣ, мелко изрубить, поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла вмѣстѣ съ мелко изрубленною луковицею, посолить.

Такъ какъ ушки подаются къ грибному супу, то и выдать всего грибовъ $^3/_8$ фун., т. е. $^2/_8$ фун. на ушки, а $^1/_8$ фун. нашинкованныхъ грибовъ опустить въ супъ.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:	На фаршъ мясной:	На фаршъ грибной:
$1^1/_2$ стакана т. е. $^1/_2$ ф. муки, 2 яйца ложку постнаго или скоромнаго масла.	$^3/_4$ ф. говядины или телятины, $^1/_8$ ф. масла.	$^1/_4$ ф. суш. гриб. 1 луков. $^1/_2$ ложки т. е. $^1/_{16}$ ф. скор. или 2 ложки пров. масла.
$^1/_2$ ст. раст. скоромнаго или постнаго масла.	1 луковицу, соли, перца (1 яйцо.)	Соли, перца.

134) Слоеное тѣсто для пирожковъ.

Приготовить тѣсто изъ $^1/_2$ ст. воды, т. е. 8 столовыхъ серебряныхъ ложекъ и 2 ст. муки, изъ числа которыхъ оставить съ $^1/_4$ ст., чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною.

$^1/_2$ ф. свѣжаго масла вымыть въ водѣ со льдомъ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не оставалось воды.

Положить плоскій кружокъ или, лучше сказать, лепешку масла на тѣсто (она должна быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста), закрыть масло краями тѣста, раскатать, посыпая слегка мукою, сложить вчетверо, раскатать, сложить, опять раскатать и такъ до 5—6 разъ. Приготовлять слоеное тѣсто надо непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло. Когда печь будетъ готова, раскатать тонко тѣсто, нарѣзать длинныхъ полосокъ въ $1^1/_2$ пальца шириною, обвернуть ихъ на палочки, нарочно для того сдѣланныя, такъ, чтобы пирожки имѣли видъ рога изобилія; (палочки длиною въ $2^1/_2$ вершка, снизу въ 1 палецъ, а сверху въ 2 пальца толщиною) намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, нафаршировать горячимъ приготовленнымъ фаршемъ, если пирожки остыли, вставить минутъ на 5 въ печь; подавать посыпавъ зел. жареною петрушкою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: 3 горсти листьевъ петрушки размѣшать слегка съ 1 ложкою горячаго масла, вставить въ печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли. Или взять 1 стак. фритюра, положить въ кастрюлю, раскалить его такъ, чтобы пошелъ дымъ, — 3 горсти петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, опустить въ фритюръ на 2 минуты, размѣшать, вынуть друшлаковою ложкою на рѣшето, посолить, когда подсохнетъ, осыпать ею пирожки. Пирожки изъ соленаго тѣста можно также дѣлать круглые, въ такомъ случаѣ тѣсто не должно быть такъ тонко раскатано, вырѣзать острою формою кружковъ 15, въ срединѣ каждаго назначить слегка ножомъ небольшой кружокъ, смазать яйцомъ, тотчасъ же вставить въ горячую печь; когда пирожки будутъ готовы, вырѣзать ножомъ надрѣзанный кружокъ, нафаршировать, прикрыть кружкомъ, подавать. Для такихъ пирожковъ довольно половины назначенной пропорціи фарша, потому что менѣе пустаго мѣста.

Или испечь пирожки въ видѣ книжки т. е. положить на раскатанное слоеное тѣсто съ $^1/_2$ ложки фарша, прикрыть другою половинкою, испечь.

ВЫДАТЬ:

2 стакана т. е. $^2/_3$ ф. муки.	1 яйцо, которымъ смазать сверху пирожки.
$^1/_2$ ф. масла.	

Приготовляя слоеное тѣсто изъ 5 фун. муки, можно положить въ него 1 или 2 яйца.

135) Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами.

Испечь слоеные пирожки какъ сказ. № 134. Мозги изъ 2 телячьихъ головъ опустить въ кипятокъ съ уксусомъ, солью, съ лавровымъ листомъ и перцомъ. Варить около 10 минутъ, вынуть осторожно, опустить въ холодную воду, остудить, нарѣзать мелкими кусочками. 1 мелко нарѣзанную маленькую луковицу поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла, всыпать 2 полныя чайныя ложечки муки, $^1/_2$ ст. сметаны вскипятить, мѣшая, положить мозги, всыпать $^1/_{10}$ мушкатнаго орѣха,

мелко изрубленнаго укропа, соли, нѣсколько капель лимоннаго сока, поставить на плиту, но далеко отъ огня.

Нафаршировать испеченые пирожки, если остыли, вставить въ печь на 5 минутъ, подавая посыпать жареною зеленою петрушкою.

ВЫДАТЬ:

Мозги изъ 2-хъ головъ телячьихъ, или 1 бычачей.
Уксуса, лавроваго листа, перца, соли.
1 луковицу, 1/2 ложки слиноч. масла.
2 полныя чайныя ложки муки.
1/2 стакана сметаны, мушкатн. орѣха.
Укропа, 1/4 лимона.

На тѣсто:

2 стакана муки.
1/2 фунта сливочнаго масла.
1 яйцо, смазать пирожки.
Зелен. петрушки, 1 ложку масла.

На круглые пирожки достаточно половины назначенной пропорціи фарша.

136) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.

1/4 ф. свѣжаго почечнаго сала изрубить, истолочь въ ступкѣ, нагрѣвая пестикъ въ горячей водѣ, 1/4 фун. сырой телятины изрубить мелко, смѣшать съ франц. булкою, намоченною въ молокѣ или въ водѣ и выжатою, съ 1 маленькою испеченою луковицею, перцомъ, солью, 1 сырымъ яйцомъ, укропомъ или зел. петрушкою, все это размѣшать. Раскатавъ слоеное тѣсто № 134, въ 1/2 пальца толщины, вырѣзать маленькимъ стаканчикомъ кружки, намазать кружокъ яйцомъ, положить на него шарикъ фарша, прикрыть другимъ кружкомъ, смазать сверху яйцомъ и вставить тотчасъ въ горячую печь (пирожковъ 15.) Подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

Фаршъ изъ говядины: вареной или сырой говядины съ 1/2 фун. мелко изрубить, небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ говядиною, можно прибавить къ ней 1 маленькую вымоченную селедку или сарделекъ.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:

2 стакана муки т. е. 2/3 фунт.
1/2 фун. масла, 1 яйцо.

На фаршъ изъ телятины:

1/4 фун. почечнаго сала.
1/4 фун. сырой телятины.
1/4 франц. булки, 1 луковицу, перца.
Соли, 1 яйцо, укропа и зел. петрушки.

На фаршъ изъ говядины:

1/2 фун. вареной говядины.
1 луковицу, 1/8 фун. масла.
1 небольшую селедку,
или сарделекъ штукъ 6.

137) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня.

Рыбу очистить, разъ вскипятить, нарѣзать кусочками, выбрать всѣ кости, мелко изрубить, посолить. 1 луковицу мелко изрубленную поджарить въ маслѣ, въ этомъ самомъ маслѣ поджарить рыбу, посыпать перцомъ, смѣшать съ 1 крутымъ яйцомъ, нафаршировать круглые испеченые пирожки изъ слоенаго тѣста, поставить въ печь минутъ на 5, подавая, посыпать ихъ сухарями или зеленою жареною петрушкою или нафаршировать сырые пирожки и испечь.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:

2 стакана муки т. е. 2/3 фунта.
1/2 фунта масла, 1 яйцо.

На фаршъ:

1 фунтъ сырой щуки или окуней.
1 луковицу, 1/4 фунта масла.
1 яйцо, перца, соли.
2—3 сухаря или вел. петрушки и 1/2 ложки масла или фритюра.

138) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима.

1 фунтъ налима очистить, посолить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, вынуть кости, мелко изрубить. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ рыбою, положить перца, соли, отдѣльно отвареную и изрубленную печонку изъ налима, влить 1 ложку сметаны, 1 желтокъ, разогрѣть мѣшая, нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, вставить въ печь минутъ на 5.

ВЫДАТЬ:

1 фун. налима, 1 луковицу.
1/4 фун. масла, перца, соли.
Печонку изъ налима.
1 ложку сырой сметаны, 1 желтокъ.

На тѣсто № 134.

2 стакана муки, 1/2 фун. масла.
1 яйцо.

139) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ.

1 луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать муки или мелко истолченыхъ сухарей, поджарить, положить свареные мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, англ. перца, прибавить, кто хочетъ, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, мѣшать на огнѣ пока не погустѣетъ, отставить, нафаршировать испеченые слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, или круглые пирожки изъ заварнаго тѣста.

ВЫДАТЬ:

1/4 фун. сушеныхъ грибовъ.
1/4 фун. масла, 1/2 ложки муки.
Или 2—3 сухаря, 2—3 ложк. сметаны.
Соли и англійскаго перца.
1 яйцо.

На слоеное тѣсто № 134, или на заварное № 549, или на сдобное № 548 или 550.

140) Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ.

Изъ 20 отвареныхъ раковъ вынуть шейки и крупныя ножки, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ раковаго масла съ 1 ложкою муки, потомъ положить ложки 2 сметаны, соли, мушкатнаго орѣха, смѣшать, вскипятить, когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть, какъ только погустѣетъ, нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь. См. № 134.

ВЫДАТЬ:

20 раковъ, 1/8 фун. раковаго масла.
1 ложку муки, ложки 2 сметаны.
Соли, мушкатнаго орѣха, 2 желтка.

На слоеное тѣсто:

1/2 фун. масла, 2 стакана муки.
1 яйцо смазать пирожки.

141) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печонки, съ ромомъ и мадерою.

1/2 телячьей печонки нарѣзать тонкими ломтиками, 1/8 ф. шпика, 1 луковицу мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, прибавить англійск.

перца, лавров. листа, соли, поставить подъ крышкою на сильный огонь, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; когда печонка будетъ готова, т. е. подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ, мелко изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавить 1 ложку вымытаго масла, $^1/_4$ франц. булки, намоченной и выжатой, перетолочь еще разъ, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошаго рома, всыпать мушкатнаго орѣха, соли, нафаршировать испеченые слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, вставить въ печь минутъ на 5. Подаются къ супу á la tortue, къ супу валахскому, къ супу виндзоръ № 7.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ телячьей печонки, т. е. 1 фун.
$^1/_8$ фун. шпика, 1 луковицу.
8—10 зер. англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа, соли.
$^1/_8$ фун. масла, $^1/_4$ франц. булки.
1 рюмку мадеры, 1 ложку рома.
Мушкатнаго орѣха.
Укропа или зеленой петрушки.

142) **Пирожки съ капустою.**

Приготовить слоенаго тѣста, вырѣзать большимъ стаканомъ кружочки, положить ихъ въ жестяную круглую, глубокую формочку, положить фаршъ, накрыть такимъ же кружечкомъ, слѣпить края, выложить пирожокъ на столъ и такъ поступить со всѣми слѣдующими, числомъ отъ 12 до 15 шт., смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь.

1 кочанъ капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать, 1 мелко изрубленную луковицу слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленныя крутыя яица, размѣшать.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:
2 стакана муки; $^1/_2$ фун. масла.
1 яйцо смазать пирожки.

На фаршъ.
1 маленькій кочанъ капусты.
$1^1/_2$ ложки масла, 1 луковицу.
2—3 яица, соли, немного перца.

Съ такимъ же фаршемъ дѣлать пирожки сдобные, разсыпчатые или на дрожжахъ отъ № 548 до № 551.

143) **Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.**

$^1/_2$ телячьяго ливера отварить, распустить на сковородѣ 1 ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, поджарить, размѣшать, положить туда же мелко изрубленный ливеръ, соли, немного перца, крутыя яица; раскатать тонко тѣсто, наложить фаршъ, загнуть края тѣста, красиво защипать, смазать яйцомъ и въ печь.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ телячьяго большаго ливера.
или 1 маленькій ливеръ, т. е. $1^1/_4$ фун.
$^1/_8$ фун. масла, $^1/_2$ малой луковицы.
1—2 яйца, соли, перца.

На тѣсто разсыпчатое № 550.
1 ф., т. е. 3 стак. муки, 2 яйца.
$^1/_3$—$^1/_2$ стак. сметаны. $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла.
1 яйцо смазать тѣсто.

144) **Пончики съ мяснымъ фаршемъ.**

Приготовить тѣсто и вообще поступить съ пончками, какъ сказано № 810, взять только половину назначенной тамъ пропорціи, нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: $^1/_2$ ф. говядины, $^1/_4$ фун. говяжьяго сала, 1 луковицу изрубить на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, тушить подъ крышкою, потомъ посолить, положить перца, опять изрубить какъ можно мельче, нафаршировать пончки, жарить.

Фаршъ можетъ быть къ нимъ также грибной № 139, или изъ мозговъ № 135.

ВЫДАТЬ:

На фаршъ.
$^1/_2$ фун. говядины, $^1/_4$ фун. сала.
1 луковицу, соли, перца.

На тѣсто:
$^3/_4$ стак. молока, $1^1/_2$ ложки масла.
1 ложку дрожжей, соли, 3 желтка.
$2^1/_4$ стак. муки.
2 ф. масла, свиного или говяжьяго сала.
1 ложку спирта или крѣпкой водки.

145) **Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ мозгами или мяснымъ фаршемъ.**

Взять 1 стаканъ теплой воды или молока, ложки 2 дрожжей, половину муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, всыпать соли, вбить 2 яица или 3 желтка, положить 1 ложку масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, нафаршировать пирожки, положить ихъ на столъ, посыпанный мукою; когда поднимутся, жарить въ раскаленномъ маслѣ или фритюрѣ. Фаршъ къ нимъ изъ мозговъ слѣд.: мозги изъ 2 телячьихъ головъ опустить въ кипятокъ воды съ уксусомъ и солью, сварить ихъ, вынуть, остудить, мелко нарѣзать; поджарить въ ложкѣ масла $^1/_2$ ложки муки, а потомъ и мозги, немного толченаго перца, или мушк. орѣха, или мушк. цвѣта, влить ложки 2 бульона, размѣшать.

Фаршъ мясной: 1 ф. вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить мясо, размѣшать, всыпать соли, перца, остудить, можно прибавить пару крутыхъ изрубленныхъ яицъ.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:
1 или 2 ложки дрожжей.
$1^1/_2$ фун., т. е. 4 стакана муки.
2 яйца или 3 желтка, $^1/_8$ фун. масла.
1 стак. воды или молока.
$^1/_2$ фун. масла или фритюра.

На фаршъ изъ мозговъ:
2 пары мозговъ, $^1/_8$ фун. масла.
$^1/_2$ ложки муки, мушкатнаго орѣха.
Перца, соли.

На фаршъ мясной:
1 ф. говядины или телятины.
1 луковицу, $^1/_8$ фун. масла.
Перца, соли, 2—3 яйца.

146) **Пирожки на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины.**

Приготовить тѣсто, какъ сказано № 145, но немного погуще. Нафаршировать пирожки, дать подняться, смазать яйцомъ, испечь; подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:	На фаршъ:
$1^1/_4$ стак. воды или молока. Ложки 2—3 дрожжей, 2 яйца, соли. $^1/_8$—$^1/_4$ фун. масла. $1^1/_2$ фун. муки т. е. $4^1/_2$ стакана. 1 яйцо смазать тѣсто.	1 фун. говядины, 1 луковицу. $^1/_8$ фун. масла, соли, перца укропа. 2—3 крутыя яйца.

(Горсти 3 вел. петрушки и $^1/_2$ ложки масла, или 1 стак. фритюра.
Выйдетъ пирожковъ 15—16.

147) Пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.

Испечь обыкновенные тонкіе блины № 699, намазать каждый блинъ приготовленнымъ фаршемъ, загнуть края, свернуть въ трубочку, обвалять каждый въ яйцѣ или оставшемся тѣстѣ отъ блиновъ и въ сухаряхъ, жарить въ маслѣ, чтобы подрумянились, подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

ВЫДАТЬ:

На блины:	На фаршъ.
3 стакана молока. 2 стакана т. е. $^2/_3$ ф. муки, 2 яйца. Соли, поджарить: $^1/_4$ фун. масла.	1 фун. говядины или телятины. 1 луковицу, $^1/_8$ фун. масла. Перца, соли. (2—3 крутыя яйца.)
1 яйцо, 5—6 сухарей.	

148) Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.

Испечь тонкихъ блиновъ, какъ сказано № 699. Взять мозги изъ 2 телячьихъ головъ или $^1/_2$ бычачьихъ, очистить жилки, перемыть въ холодной водѣ, $^1/_8$ ф. масла смѣшать съ мозгами, посолить, сложить въ кастрюльку, поджарить мѣшая, пока мозги не побѣлѣютъ, положить укропа или зеленой петрушки, размѣшать, намазать этимъ фаршемъ каждый испеченый блинъ, свернуть его въ трубочку, обвалять въ яйцѣ или въ оставшемся тѣстѣ отъ блиновъ и въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

На блины:	На фаршъ:
3 стак. молока, 2 стак. муки, 2 яйца.	Телячьихъ мозговъ 2 пары или $^1/_2$ бычачьихъ.
$^1/_4$ фун. масла поджарить блины. 1 яйцо, 6 сухарей.	Соли, $^1/_8$ фунта масла. Укропа или зеленой петрушки.

149) Пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ.

Испечь тонкихъ блиновъ № 699; 30 отваренныхъ раковыхъ шеекъ мелко изрубить, 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, положить 4 разбитыя яйца и зеленой петрушки, мѣшая поджарить такъ, чтобы была жидкая яичница, положить туда раковыя шейки, $^1/_4$ франц. натертой булки, размѣшать, влить ложки 2—3 сливокъ, посолить, положить мушк. орѣха, размѣшать, намазать блины, свернуть въ трубочку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить.

ВЫДАТЬ:

На блины:	На фаршъ:
3 стак. молока, 2 стак. муки, 2 яйца.	30 раковъ, $^1/_8$ фут. масла, 4 яйца. Зеленой петрушки, $^1/_4$ франц. булки.
Поджарить: $^1/_4$ фун. масла, 1 яйцо. 5—6 сухарей.	2—3 ложки сливокъ, соли. Мушкатнаго орѣха.

Подавая посыпать жареною зеленою петрушкою.

150) Пирожки — булочки съ раковымъ фаршемъ.

$^1/_2$ ложки раковаго масла вскипятить съ $^1/_2$ ложкою муки, развести стаканомъ бульона, вложить изрубленныя раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные отваренные или изжаренные боровики или шампиньоны, немного сухаго бульона, мушк. орѣха, 1 ложку тертаго голландскаго сыра, зеленую въ маслѣ поджаренную петрушку, все это смѣшать.—Взять маленькихъ испеченыхъ продолговатыхъ булочекъ, какія пекутся на клуглые сухари, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ, каждую булочку сверху и внутри намазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, осыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ масломъ намазанными и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:	На фаршъ:
1 ст. молока вмѣстѣ съ дрожжами. Ложки 2 дрожжей, 1—2 яйца. $1^1/_2$ ложки масла, $1^1/_2$ ф. муки т. е. 4 стакана. 1 яйцо, смазать булочки. Или вмѣсто всего этого купить 12 булочекъ.	20 раковъ. $^1/_4$ фун. рыбы, $^1/_2$ ложки масла. 3—4 боровика или шампиньона. Кусочекъ сухаго бульона (1 лотъ.) $^1/_2$ ложки муки, $^1/_8$ раковаго масла. $^1/_8$ фун. тертаго сыра, зел. петрушки.

Пирожки—булочки фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью. Взять 12 — 18 маленькихъ продолговатыхъ домашнихъ или продажныхъ булочекъ, вынуть осторожно мякишъ, срѣзавъ крышечку, нафаршировать бешемелемъ съ морковью, посыпать тертымъ сыромъ, накрыть верхушкою, обмазать масломъ, обсыпать сыромъ, скропить сверху перышкомъ намоченнымъ въ жирномъ бульонѣ, вставить въ печь на 5 минутъ. Бешемель приготовить слѣд.: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стакана муки вскипятить раза 3—4, развести $1^1/_2$ стаканомъ сливокъ, кипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, положить кусочками нарѣзанную отваренную морковь, размѣшать.

ВЫДАТЬ:

12—18 булочекъ, 1 морковь. $^1/_8$ фун. масла, $^1/_2$ стакана муки.	$1^1/_2$ стакана сливокъ или молока. $^1/_8$ фунта сыра.

151) Пирожки изъ мозговъ въ кляръ.

Намочить 1 бычачій мозгъ, снять кожицу, опустить въ кипятокъ соленой воды съ уксусомъ, лавровымъ листомъ и перцомъ, сварить, остудить не вынимая изъ воды. Потомъ очистить, нарѣзать ломтиками, посолить, обмакивать каждый кусочекъ въ кляръ, жарить въ маслѣ, подавая обсыпать жареною зеленою петрушкою.

ВЫДАТЬ:

Мозги изъ 1 бычачьей головы, соли.
Уксуса, для жаренья $^1/_2$ ст. растоп. масла.

На кляръ № 211.

1 стак. муки, $^1/_2$ лож. прован. масла.
2 бѣлка, почти 1 ст. пива или воды.

На кляръ друг. манеромъ.

1 стаканъ муки.
6 ложекъ сливокъ или молока.
5 яицъ.

Эти пирожки подаются ко щамъ изъ щавеля и къ прочимъ кислымъ щамъ.

152) Пирожки изъ вермишели.

$^1/_2$ ф. купленой вермишели или домашней лапши на однихъ яицахъ безъ воды, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, сложить туда лапшу, положить соли, 2 яйца, 2 ложки тертаго сыра, размѣшать. Жестяныя формочки намазать масломъ, обсыпать сухарями, наполнить приготовленною вермишелью, испечь. Потомъ снять осторожно сверху румяную корочку, изъ самой середины выпуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, наполнить ее слѣдующимъ рагуломъ: распустить $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы, $^1/_4$ стакана муки, поджарить, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить, когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть, прибавить 2 ложки тертаго сыра и лимоннаго сока. Накрыть снятою корочкою, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фун. вермишели, или 2 яйца и $1^1/_2$ ста. муки, 2 яйца.
2 ложки тертаго сыра.
$1^1/_2$ ложки масла. 3—4 сухаря.

На рагулъ:

$^1/_2$ ложки масла, 1 луковицу.
1 ложку муки, 2 желтка.
1 стак. сметаны, 2 ложки сыра.

153) Пирожки изъ оставшагося жаркаго.

Взять какого-нибудь жаркаго, индѣйку, телятину и пр., мелко изрубить съ 6 сардельками, положить $^1/_2$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ или луковицы, перца, вбить 2 желтка, все это истолочь въ ступкѣ, наполнить жестяныя формочки или раковины, обложенныя разсыпчатымъ тѣстомъ или заварнымъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ сверху, вставить въ печь минутъ на 20 или сдѣлать обыкновенные пирожки.

ВЫДАТЬ:

НА ФАРШЪ:

Жаркаго, 6 сарделекъ, 1 ложку шарлотокъ или 1 луковицу.

$^1/_2$ фран. булки, $^1/_2$ стакана молока.
2 желтка, перца, 1 ложку масла.

На разсыпчатое тѣсто № 550, или на заварное тѣсто № 549.

154) Пирожки изъ мозговъ, подаваемые къ раковинахъ.

Мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычачьей намочить въ водѣ, сполоснуть, опустить на нѣсколько минутъ въ соленый кипятокъ съ уксусомъ, потомъ пусть остынутъ въ этой же самой водѣ; снять кожицу, нарѣзать кусочками; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, смѣшать съ мозгами, досыпать тертой

сухой булки, 2 желтка, $^3/_4$ стак. сметаны, немного англійск. перца, кто хочетъ, мушк. орѣха, укропа или зеленой петрушки, можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, скропить масломъ ($^1/_2$ ложки), вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

ВЫДАТЬ:

2 пары мозговъ телячьихъ или пару бычачьихъ.
Уксуса, соли, $^1/_2$ франц. булки.

1 луковицу, 2 желтка.
$^3/_4$ стак. сметаны, $1^1/_2$ ложки масла.
Англ. перца, мушк. орѣха, 2 сухаря.

Чтобы пирожки эти были красивѣе, края можно обложить заварнымъ или слоенымъ тѣстомъ, или выложить дно раковины разсыпчатымъ или слоенымъ тѣстомъ, на верхъ наложить фаршъ, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, на средину каждой раковины положить отваренную цвѣтную капусту (всего 1 большую головку) или раковыя шейки (шт. 20).

155) Рыбный фаршъ въ раковинахъ.

Поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ масла 1 изрубленный порей и штукъ 10 шарлотокъ или, за неимѣніемъ ихъ, изрубленную луковицу, положить мелкими кусочками нарѣзанную и посоленую какую-нибудь рыбу, 2 — 3 отваренные и мелко изрубленные грибка, все это тушить подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, остудить, еще разъ изрубить все вмѣстѣ, смѣшать съ 2 желтками, $^1/_2$ стаканомъ сметаны, съ 2 толченными сухарями, англ. перцомъ, солью, прибавить немного бульона, наложить этого фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать 2 сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь на $^1/_4$ часа. Эти пирожки подаются къ супу изъ рыбы и для экономіи фаршъ этотъ можно сдѣлать изъ свареной въ супѣ рыбы, поджарить ее съ лукомъ и такъ далѣе.

ВЫДАТЬ:

10 шарлотокъ, 1 порей или 1 луков.
$1^1/_2$ фун. рыбы, 2—3 грибка.
2 желтка, $^1/_2$ стакана сметаны.

4 сухаря, масла $^1/_4$ фунта.
Англійскаго перца, соли.

156) Пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ.

6 — 9 раковинъ намазать 3 — 4 ложками масла изъ селедокъ или сарделекъ, взять свѣжихъ 6—9 яицъ, осторожно разбить скорлупу и въ каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать сыромъ голландскимъ или какимъ другимъ, смѣшаннымъ съ 1 ложкою толченыхъ сухарей, скропить масломъ, вставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы яица сверху немного запеклись.

ВЫДАТЬ:

6—9 яицъ, 3—4 ложки масла изъ селедокъ.
$1^1/_2$—2 ложки сыра, 2 сухаря.
$^1/_2$ ложки масла.

На масло изъ селедокъ, сарделекъ № 603.
1 селедку маленькую.
Около $^1/_8$ фун. ржанаго хлѣба.
1 яблоко, 1 луковицу.
$1^1/_2$ ложки масла, мушкатнаго орѣха.

157) Фаршъ грибной въ раковинахъ.

Сушоные грибы сполоснуть, намочить на ночь въ молокѣ, потомъ сварить съ кореньями, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла съ $^1/_2$ луковицею, положить $^1/_2$ стак. сметаны, немножко соли, перца, вскипятить, потомъ вбить 2 желтка, 2 ложки сухарей, немного бульона, смѣшать, наложить въ раковины, посыпать сухарями, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фун. грибовъ, 1 луковицу.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея.
$^1/_8$ фун. масла, $^1/_2$ стак. сметаны.
} 2 желтка, соли, перца англ. зеренъ.
} 6—7 и простаго зерна 2—3.
} 7—8 сухарей.

158) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.

Кусокъ жаркаго телятины изрубить съ вымоченною селедкою, изъ которой вынуть кости, смѣшать съ поджареною въ 1 ложкѣ масла луковицею, влить $^1/_2$ стак. сметаны, немного бульона, поварить немного подъ крышкою. Когда простынетъ, положить немного англ. перца, 2 ложки истолченыхъ сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульона, смѣшать, наполнить этимъ фаршемъ раковинъ 6 — 9, посыпать 1 ложкою сыра смѣшаннаго съ 1 ложкою сухарей, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

ВЫДАТЬ:

1 фун. телятины, 1 шотландскую или голландскую селедку.
$^1/_8$ фун. масла, 1 луковицу.
$^1/_2$ стак. сметаны, 2 желтка.
} Сухарей 6—7, 1 ложку тертаго сыра.
} Англійскаго перца зеренъ 6—7.
} Простаго перца зерна 2,
} Мушкатнаго орѣха.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

СОУСЫ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 „ „ „ „ 2 „
Отъ 19 до 24 „ „ „ „ 3 „

Въ такомъ случаѣ кушанье подать на 2-хъ блюдахъ. Въ соусъ масло кладется хорошее чухонское или сливочное.

159) Соусъ обыкновенный.

1 ложку масла, 1 ложку муки вскипятить, влить 2 стакана бульона, немного соли, зеленаго мелкаго лука, вскипятить раза два.

ВЫДАТЬ:

1 ложку масла т. е. $^1/_8$ фунта.
} 1 ложку муки, зеленаго лука, соли.

160) Соусъ красный къ котлетамъ.

$^1/_2$ стакана муки поджарить съ $1^1/_2$ ложками масла, развести бульономъ такъ, чтобы соуса передъ отпускомъ было около 3 стак., прокипятить хорошенько; 1 кусокъ сахара истолочь, поджарить до темнаго цвѣта на маленькой сковородкѣ, влить 1 ложку бульона, вскипятить, влить въ соусъ, процѣдить сквозь сито, положить куска три сахара, лимоннаго сока, 1 полную ложку капарцовъ или 1 полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корнишоновъ, или 1 полную ложку маринованныхъ грибовъ, или отваренныхъ въ водѣ съ уксусомъ аморетокъ, $^1/_2$ лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить еще разъ и горячимъ облить котлеты.

Можно влить $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана столоваго вина и съ виномъ вскипятить.

Выдать:

$^1/_2$ стакана муки, $1^1/_2$ ложки т. е. полторы осьмушки масла.
3—4 куска сахара, $^1/_2$ лимона.
1 полную ложку капарцовъ.
} Или 1 полную ложку корнишоновъ, или мар. грибовъ, или аморетокъ.
} $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана столоваго вина.

161) Соусъ красный.

$^1/_2$ стакана муки поджарить въ $1^1/_2$ ложкѣ масла, развести $2^1/_2$ стакана бульона; 1 кусокъ сахара истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь до темнаго цвѣта, влить 1 ложку бульона; размѣшать, вскипятить, влить въ соусъ, положить 2 — 3 куска сахара и лимоннаго сока.

Выдать:

$^1/_2$ стак. муки, $1^1/_2$ ложки масла.
} 2—3 куска сахара, $^1/_4$ лимона.

162) Соусъ къ котлетамъ иначе.

1 стаканъ французскаго столоваго вина, 3—4 куска сахара, 1 ложку лимоннаго сока, кусочекъ сухаго бульона распущеннаго въ $1^1/_2$ стаканѣ бульона или воды, 2 ложки тертой букли, смѣшать, вскипятить, влить въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, вскипятить и процѣдить.

*

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ столоваго вина. 3—4 куска сахара. 1½ лота сухаго бульона. } ¼ лимона. 1/8 французской булки.

163) Соусъ бѣлый съ шампиньонами.

½ ложки масла, ½ стак. муки развести 2 стаканами бульона или воды, прокипятить хорошенько мѣшая, пока не погустѣетъ такъ, чтобы соуса было всего 3 стак., положить очистковъ или цѣльныхъ 2—3 шампиньона, сокъ изъ лимона, варить на легкомъ огнѣ.

ВЫДАТЬ:

1½ ложки масла, ½ стакана муки. } 2—3 шампиньона, 1 ломтикъ лимона.

164) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Соленые огурцы нарѣзать продолговатыми малыми кусочками, муку поджарить въ маслѣ съ мелко изрубленною зеленою петрушкою (1 чайная ложка), развести 2 стаканами бульона, ½ стаканомъ огуречнаго рассола, вскипятить все вмѣстѣ.

ВЫДАТЬ:

3—6 соленыхъ огурцовъ. ½ ложки муки. 1 ложку масла. } Зеленой петрушки. Съ ½ стакана огуречнаго рассола. Иногда надо прибавить кусоч. сахара.

165) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ.

Распустить масло, поджарить въ немъ немного муки и вымытыя очищенныя отъ костей и мелко изрубленныя сардельки, развести 1½ стаканами бульона, положить 2—3 ломтика лимона, разъ вскипятить, влить столоваго вина, смѣшать съ соусомъ, подогрѣть, подавать къ жаркому.

ВЫДАТЬ:

1/8 фун. масла, ⅓ стакана муки. 6 сарделекъ. } ⅓ лимона. ½ стакана столоваго вина.

166) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.

1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею и ½ ложки масла.

1 ложку масла поджарить съ 1 ложкою муки, смѣшать съ селедкою, еще разъ поджарить, влить 2 стакана бульона, немного лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, облить мясо.

ВЫДАТЬ:

1 голландскую селедку, 1 луковицу. 1½ ложки масла. } ⅓ стакана муки. ⅓ лимона.

167) Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.

2 большихъ или 4 малыхъ свѣжихъ или вымоченныхъ трюфелей сварить въ ¾ стакана мадеры или малаги и 1 стаканъ бульона; муку

поджарить съ масломъ, развести 1 стакановъ бульона, вскипятить, положить лимоннаго сока, смѣшать съ нарѣзанными трюфелями и виномъ, вскипятить; если трюфели французскіе, то вскипятить ихъ два—три раза въ готовомъ уже соусѣ съ виномъ.

ВЫДАТЬ:

2 или 4 трюфеля, ¾ стакана мадеры или малаги. } ⅓ стакана муки, 1 ложку масла. ⅓ лимона.

168) Соусъ изъ шампиньоновъ.

6 штукъ свѣжихъ большихъ шампиньоновъ очистить, опустить въ чистую воду. Распустить въ кастрюлѣ ½ ложки масла, положить сокъ изъ 1 ломтика лимона, влить ½ стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить одинъ разъ, вынуть ихъ, нарѣзать ломтиками.—Ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, процѣдить сквозь сито, положить въ него шампиньоны и соусъ, въ которомъ они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить хорошенько.

ВЫДАТЬ:

6 штукъ шампиньоновъ. 1½ ложки масла, ⅓ стак. муки. } 1 рюмку хереса. 1 ломтикъ лимона, соли.

169) Соусъ сладкій съ изюмомъ къ языку.

½ стакана муки поджарить въ 1½ ложкѣ масла, развести бульономъ (кто желаетъ, можетъ прибавить рюмку вина), вскипятить нѣсколько разъ; 1 кусокъ мелкаго сахара поджарить на сковородкѣ до темнаго цвѣта, развести 1 ложкою бульона, размѣшать, вскипятить, влить въ соусъ, положить лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить. Передъ отпускомъ положить 3—4 ломтика лимона, разрѣзаннаго каждый на двѣ части безъ зеренъ, сахара 3—4 куска, ½ стакана вымытаго изюма и немного миндаля, кто любитъ, и еще разъ вскипятить.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, то развести его рыбнымъ бульономъ, въ постные дни вмѣсто чухонскаго положить какого-нибудь постнаго масла.

ВЫДАТЬ:

½ стак. муки, 1½ ложки масла. 3—4 куска сахара, ½ лимона. } ½ стакана изюма (¼ стак. миндаля.) (1 рюмку вина.)

170) Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.

1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, положить 1 ложку готовой сарептской горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 2—3 куска сахара, соли, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

⅓ стакана муки, масла 1/8 фунта. 1 ложку сарептской горчицы. } 2—3 куска сахара. Соли, 1 рюмку мадеры или уксуса.

171) Соусъ горчичный къ рыбамъ.

1 ложку горчицы, ½ ложки муки, 1 ложку масла, заварить 2 стаканами бульона, размѣшать до гладкости, влить 1 или ½ стакана сто-

ловаго вина, положить ломтиками лимона, 1 — 2 куска сахара если нужно, вскипятить, процѣдить; 4 желтка разбить въ кастрюлѣ, развести кипящимъ соусомъ, шибко мѣшая, облить имъ судака, лина, осетра, форель. — Можно положить передъ отпускомъ 2 ложки капарцовъ; подогрѣть.

ВЫДАТЬ:

1 ложку горчицы сарептской. 1 ложку муки, 1 ложку масла. 1/3 или 1 стак. столоваго вина. } 1/2 лимона. 4 желтка. (2 ложки капарцовъ.)

Такой соусъ можно приготовить постный.

172) Сунъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.

Взять 1 полную чайную ложку готовой густой сарептской горчицы положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, которые сперва очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая воды, немножко соли, крутые желтки, растертые съ прованскимъ масломъ; ложку просѣянныхъ сухарей, 1/2 стакана уксуса, размѣшать все хорошенько, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соусъ передъ самымъ отпускомъ.

ВЫДАТЬ:

20 грецкихъ т. е. 1/2 фун. орѣховъ. 1 ложку прованскаго масла, 2 желтка. 1 ложку сухарей. } Полную ложку сахара или куска 2—3. 1/2 стакана уксуса. 1 пол. чайную лож. готовой горчицы.

173) Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ.

1/2 фунта щавеля очистить, вымыть, обварить кипяткомъ, выжать положить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшая лопаткою, пока не дастъ изъ себя сока, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; потомъ протереть сквозь сито, сложить въ кастрюльку, положить туда же 1 ложку масла, 1/2 ложки муки, развести 2 1/2 стаканами бульона, положить мелкаго сахара, вскипятить и горячимъ облить вареную говядину.

ВЫДАТЬ:

1/2 фун. щавеля свѣжаго или 1/3 стак. маринованнаго. } 1/8 фунта масла, 1/2 ложки муки. 2—3 куска сахара.

174) Сунъ изъ луковицъ съ тминомъ.

5—6 луковицъ разрѣзать, разварить въ 3 стаканахъ бульона, процѣдить, 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ 3 стаканами процѣженнаго соуса, прибавить 1 1/2 чайной ложки тмина, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ жареной баранинѣ или къ котлетамъ.

ВЫДАТЬ:

5—6 луковицъ, 1 ложку масла. 1 ложку муки. } 1 1/2 чайной ложки тмина.

175) Соусъ изъ луковицъ къ баранинѣ.

Поджарить въ 1 ложкѣ масла 1 1/2 стакана очищенныхъ мелко изрѣзанныхъ луковицъ или шарлотокъ, всыпать 1 ложку муки, развести 1—2 стаканами бульона, положить уксуса или лимоннаго сока, вскипятить, смѣшать съ соусомъ, въ которомъ жарилась баранина, подогрѣть, огарнировать жаркое шарлотками или луковицами, облить соусомъ, остальное подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ:

1 ложку масла, 1 ложку муки. Лука или шарлотокъ 1 1/2 стак. } 1/3 лимона или уксусъ.

176) Соусъ изъ лука.

2 куска сахара истолочь, поджечь на сковородѣ до темнаго цвѣта, влить 1 ложку воды, размѣшать, вскипятить, влить въ кастрюлю, положить въ нее 1 ложку муки, 1 полную ложку масла, вскипятить, развести 2 1/2 стаканами бульона, въ которомъ сперва сварить 8 большихъ луковицъ, мелко нарѣзанныхъ, прибавить немного уксуса, сахара, соли, протереть все это сквозь сито. Соусъ этотъ долженъ быть кисловатый.

ВЫДАТЬ:

3—4 куска сахара, 8 бол. луковицъ. 1 1/2 ложки масла. } 1 ложку муки. 1/3 лимона или уксусъ.

177) Соусъ голландскій къ щукѣ или къ другимъ большимъ рыбамъ.

1 1/2 ложки масла растереть до-бѣла, — положить 1/2 стакана муки, развести 3 стаканами рыбнаго бульона или воды такъ, чтобы соуса было не менѣе 3 стакановъ; прокипятить хорошенько мѣшая безпрестанно, пока не погустѣетъ; въ горячій можно вбить 2 — 3 желтка, шибко мѣшая, положить 1—2 ломтика лимона, 1/4 мушкатнаго орѣха или 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, облить рыбу.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 ложки масла (2—3 желтка.) (1 кусокъ сахара.) 2 ложки муки, т. е. 2/3 стакана. } 1/4 лимона. Мушкатнаго орѣха или мушкатнаго цвѣта.

178) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ къ вареным цыплятамъ, индѣйкѣ или голубямъ.

1/2 стакана муки слегка поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, развести 2 1/2 стакана бульона отъ цыплятъ или голубей, прокипятить, влить 1 рюмку мадеры, положить натертой цедры и лимоннаго сока, куска 2 сахара, разбить 4 желтка, влить въ нихъ горячаго соуса мѣшая шибко, процѣдить, облить мясо.

ВЫДАТЬ:

1/2 стакана муки, 1 1/2 ложки масла. 1 рюмку мадеры или бѣлаго столоваго вина. } 1/3 лимона 1—2 куска сахара. 4 желтка.

179) Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ.

Распустить 1 1/2 ложки масла, смѣшать съ 3/4 стакана муки, вскипятить, развести 3 стаканами процѣженнаго бульона отъ индѣйки или курицы, положить сметаны (кто хочетъ, ложки 2 маринованнаго кры-

жовника), прокипятить хорошенько, всыпать 1 чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки или укропа, соли, облить мясо, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки. 1—$1^1/_2$ стакана сметаны. (15—20 штукъ маринованнаго крыжовника № 1363.) петрушки и укропа.

Соуса должно быть не менѣе 4 стакановъ.

180) **Соусъ молочный къ вареной телятинѣ, курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ.**

Ложку муки слегка поджарить съ масломъ, развести $1^1/_2$ стаканами молока или сливокъ, размѣшать до гладкости, вскипятить раза два—три; когда слегка остынетъ, вбить 2 желтка, положить соли, немного сахара, мушкатнаго орѣха или лимонной цедры, влить также $1^1/_2$ — 2 стакана бульона, въ которомъ варились цыплята или телятина, можно прибавить $^1/_2$ или 1 рюмку мадеры, размѣшать, подогрѣть мѣшая. Соуса должно быть не менѣе 3—4 стакановъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана молока или сливокъ. 1 ложку муки, $^1/_8$ фун. масла. 2—3 желтка.) соли, 2 куска сахара. Мушкат. орѣха, или лимонной цедры. $^1/_2$ или 1 рюмку мадеры.

181) **Соусъ изъ хрѣна къ вареной говядинѣ.**

6 ложекъ тертаго хрѣна, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, вскипятить раза два, влить въ 3 разбитые желтка шибко мѣшая, подавать.

ВЫДАТЬ:

Хрѣнъ, 1 стаканъ сметаны. 1 ложку масла, 3 желтка,

182) **Соусъ изъ хрѣна иначе.**

$^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ ложки муки, вскипятить, развести $2^1/_3$ стакана бульона, прибавить, кто любитъ $^1/_2$ стакана вымытой коринки, вскипятить, всыпать 6 ложекъ тертаго хрѣна и 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, разъ вскипятить, подавать къ вареной говядинѣ.

Этотъ же соусъ можно подать къ рыбѣ, но безъ коринки и прибавивъ въ него 1 ложку прованскаго масла.

ВЫДАТЬ:

Хрѣнъ. $^1/_4$ ложки муки. ($^1/_2$ стакана коринки.) 1 ложку прованскаго или $^1/_2$ ложки сливочнаго масла. 1 ломтикъ лимона.

183) **Соусъ грибной.**

$^1/_2$ стакана муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $2^1/_2$ стакана грибнаго бульона, сваренаго изъ 3 — 4 грибковъ и 2 цѣльныхъ луковицъ, можно влить $^1/_2$ стакана сметаны, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованныхъ сваренныхъ грибовъ, соли; облить на блюдѣ вареную утку или гуся.

Этотъ соусъ дѣлаютъ также на 6 человѣкъ изъ большей пропорціи, т. е. изъ $^3/_4$ стакана муки, 5—6 грибовъ, 2 луковицъ, 1 или $1^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_3$ фунта масла; въ такомъ случаѣ соуса будетъ отъ 4 до 5 стакановъ, облить имъ утку или гуся, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ.

Соусъ грибной подается также къ картофельнымъ или рисовымъ котлетамъ; его должно быть тогда около 3 стакановъ. Выдать: $^1/_3$ стакана муки, $^1/_8$ фунта масла, 2 луковицы, $^1/_4$ фунта грибовъ, $^1/_4$—$^1/_2$ стакана сметаны.

Такой соусъ дѣлается также постный, въ такомъ случаѣ вмѣсто чухонскаго выдать $1^1/_2$ ложки постнаго масла.

184) **Соусъ изъ вишень къ жареному вепрю.**

$^3/_4$ стакана пюре изъ вишень съ медомъ или сахаромъ поджарить въ жирѣ отъ жаренаго вепря, влить $1^1/_2$ стакана соуса отъ того же жаркаго, $^1/_2$ стакана мадеры, 2 — 3 куска сахара. $^1/_2$ вершка корицы и 5 — 6 штукъ гвоздики крупно истолченной, вскипятить, протереть сквозь сито, облить ломтиками нарѣзанное жаркое.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ стакана пюре изъ вишень. $^1/_2$ стак. мадеры, 2—3 куска сахара. $^1/_2$ вершка корицы. 5—6 штукъ гвоздики.

185) **Соусъ изъ смородины къ жареному дикому вепрю, къ сернѣ и проч.**

$^1/_2$ фунта очищенной красной смородины, протереть сквозь сито, влить $^1/_2$ стакана вина, прибавить соуса отъ жаркаго, $^1/_4$ стакана сахара, немного корицы, всыпать 1 чайную ложечку картофельной муки, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фун. т. е. $1^1/_4$ стакана смородины. $^1/_2$ стакана вина. $^1/_4$ стакана мелкаго сахара. 1 чайную ложечку картофельной муки.

186) **Соусъ холодный изъ горчицы.**

1 полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы самой лучшей заварить 2—3 ложками кипятка, — 3 сырые или свареные крутые желтка протереть сквозь сито, всыпать мелкаго сахара, смѣшать съ горчицею, влить 1 ложку прованскаго масла, развести $^1/_3$ стаканомъ хорошаго уксуса (положить, кто любитъ, $^1/_2$ баночки капарцовъ), подавать къ майонезу, заливному, къ холодной щукѣ, къ осетру, къ лососинѣ, къ винигрету.

ВЫДАТЬ:

1 полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы, 3 яйца. 3—4 куска сахара. 1 ложку прованскаго масла, уксусъ $^1/_2$ баночки капарцовъ.)

187) **Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.**

2 ложки прованскаго масла, соли, 1 полную ложку сахара, 3—4 ложки уксуса размѣшать. Вымытыя и отъ костей очищенныя 7—8

сарделекъ истолочь въ ступкѣ съ 4 сваренными желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести уксусомъ эстрагономъ.

ВЫДАТЬ:

2 ложки прованскаго масла. Соли, 2—3 куска сахара. } 7—8 сарделекъ, 4 яйца. Уксуса.

188) Соусъ татарскій.

5 сырыхъ желтковъ растереть до-бѣла съ сахаромъ съ $1\frac{1}{2}$ ложками прованскаго масла, прибавить уксуса съ $\frac{1}{2}$ стакана и 1 стаканъ очень мелко натертаго хрѣна, размѣшать.

ВЫДАТЬ:

5 желтковъ. 1—2 ложки сахара. } $1\frac{1}{2}$ лож. прованскаго масла. Уксусъ, хрѣнъ.

189) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, къ налиму или угрю.

$1\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ муки, развести $2\frac{1}{2}$ или 3 стаканами процѣженнаго рыбнаго бульона, размѣшать, вскипятить, процѣдить, положить 1 маленькую баночку оливокъ, капарцовъ, маринованныхъ грибовъ вмѣстѣ съ ихъ сокомъ или лимона, или всего вмѣстѣ понемногу, вскипятить, положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, соли; облить на блюдѣ рыбу.

ВЫДАТЬ:

$1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки. 1 маленькую баночку оливокъ. Или капарцовъ. } Или маринованныхъ грибовъ. Или $\frac{1}{2}$ лимона. Зеленой петрушки и укропа.

190) Соусъ изъ икры.

Соусъ, въ которомъ жарилась телятина, процѣдить, снять жиръ, положить 3—4 ложки свѣже-просольной икры, кусокъ сухаго бульона распущеннаго въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ бульона или горячей воды, $\frac{1}{2}$ ложки масла, лимоннаго сока, процѣдить.

ВЫДАТЬ:

3—4 ложки икры, $1\frac{1}{2}$ лота бульона. } $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{4}$ лимона.

191) Крѣпкій соусъ.

1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ шпика и кореньями, поджарить до-красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. — $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести этимъ бульономъ, положить $1\frac{1}{2}$ лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ.

Если этотъ соусъ приготовляется къ жаркому, то вмѣсто назначеннаго 1 фунта говядины взять 2 стакана соуса, въ которомъ жарилось мясо.

Если приготовляется для паштетовъ, то прибавить въ него $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетокъ.

ВЫДАТЬ:

1 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 морковь. $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 1 луковицу. $\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки. $1\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона. } Лимоннаго сока съ $\frac{1}{2}$ ложки. Если соусъ къ паштету, то прибавить $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, 4—5 шт. трюфелей.

192) Бѣлый соусъ къ котлетамъ.

1 ложку масла поджарить съ $\frac{1}{3}$ стаканомъ муки, развести 3 стаканами бульона, прибавить лимоннаго сока, соли, вскипятить нѣсколько разъ, развести имъ 2 разбитые желтка шибко мѣшая, процѣдить, облить.

ВЫДАТЬ:

1 ложку масла, $\frac{1}{3}$ стакана муки. } $\frac{1}{4}$ лимона, 2 желтка.

193) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.

2 чайныя ложечки сарептской горчицы заварить 2 ложками кипятка, положить 6 сырыхъ или сваренныхъ протертыхъ желтковъ, 6 кусковъ сахара, 2 ложки прованскаго масла, соли, около одного стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свѣжій огурецъ нарѣзанный мелкими кусочками; маринованныхъ грибковъ, зеленаго мелко изрубленнаго лука, укропа, 2 ложки капарцовъ, 1 ложку оливокъ безъ костей и мелко изрубленныхъ. Подавать къ рыбамъ холоднымъ, къ заливнымъ и маіонезамъ.

ВЫДАТЬ.

2 чайныя ложечки сарептской горчицы, 6 желтковъ, 6 кусковъ сахара. 2 ложки прованскаго масла, 1 яйцо. } Стаканъ уксуса, 1 свѣжій огурецъ. Зеленаго лука, укропа. 2 ложки капарцовъ, 1 ложку сливокъ.

194) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.

$1\frac{1}{2}$ фунта рыбы поджарить въ 1 ложкѣ масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить раза два, влить рыбнаго бульона, тушить $\frac{1}{2}$ часа, влить сои изъ зелени ложечки 4, 2 ложечки раковой сои, 3 лота рыбнаго бульона. $\frac{1}{2}$ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести приготовленнымъ соусомъ, вскипятить, процѣдить сквозь сито, положить 10 или 12 штукъ рубленныхъ маслинъ т. е. врѣлыхъ соленыхъ оливокъ, или трюфелей, соли, вскипятить, подавать къ рыбному паштету.

ВЫДАТЬ.

$1\frac{1}{2}$ фунта рыбы, 1 стаканъ сметаны. Сои изъ зелени ложечки 4. 2 чайныя ложечки раковой сои. 3 лота сухаго рыбнаго бульона. } $\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. 10—12 штукъ маслинъ. Или трюфелей.

195) Соусъ французскій изъ трюфелей къ жаркому или паштету изъ дичи.

1—2 фунта говядины, $\frac{1}{4}$ фунта шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листа и англійскаго перца, поджарить все это до-красна въ кастрюлѣ не закрывая крышкой, налить водою, варить 1 часъ. — $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить съ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, вскипятить мѣшая,

процѣдить сквозь сито, влить $^1/_2$ стакана мадеры, положить: 6 штукъ ломтиками нарѣзанныхъ французскихъ трюфелей, 5 корнишоновъ въ длину перерѣзанныхъ, варить $^1/_4$ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ, подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

ВЫДАТЬ:

1—2 фун. говядины, $^1/_4$ фун. шпика, 2 луковицы, 1 морковь, $^1/_2$ сельдерея, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея, Лавроваго листа, англійскаго перца. } $^1/_2$ ложки муки, $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стакана мадеры, 6 шт. трюфелей, 5 корнишоновъ.

196) Сарептская горчица.

Взять самой лучшей сарептской горчицы, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости.

Или 1 стаканъ самой лучшей сарептской горчицы растереть съ 2 ложками сахара, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости, влить 2 ложки прованскаго масла, 1—2 ложки уксуса.

197) Горчица домашняя.

Когда созрѣетъ въ огородѣ горчица домашняя, несарептская, собрать ее, разсыпать на скатерть, вымолотить, просѣять сквозь рѣшето, вычистить, чтобы не оставалось плевъ, всыпать въ мѣшечекъ, держать въ сухомъ мѣстѣ. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить въ печи послѣ хлѣбовъ, когда будетъ уже совершенно суха, истолочь въ ступкѣ или смолоть въ меленкѣ отъ кофе, просѣять сквозь частое сито; 1 стаканъ меда поставить на плиту, вскипятить до-красна, когда подрумянится всыпать 1 стаканъ смолотой или истолченной горчицы, развести вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ, размѣшать до гладкости и тотчасъ же закупорить.

Горчица другимъ манеромъ. Взять $^1/_4$ фунта, т. е. $^1/_2$ стакана мелкаго сахара, $2^1/_4$ стакана воды, кипятить до тѣхъ поръ, пока не только выкипитъ вода, но чтобы сахаръ подрумянился, тогда влить $1^1/_2$ стакана уксуса, размѣшать хорошенько, всыпать толченой горчицы такъ, чтобы сдѣлалось густо, вскипятить мѣшая, снять съ огня. Вскипятить отдѣльно $1^1/_2$ стакана уксуса съ горстью зеленаго эстрагона и немного соли, процѣдить и протереть сквозь рѣдкое сито, развести горчицу до обыкновенной густоты; кто любитъ сладко, можетъ прибавить сахара. Налить нѣполную бутылку, засмолить. Такая горчица чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ она лучше.

198) Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуну.

Взять 2 стакана шарлотокъ, снять кожицу, обжарить въ $^1/_8$ ф. масла. Положить въ кастрюлю масла, $^1/_2$ ложки муки, сахара, развести $2^1/_2$ стакана бульона, въ которомъ тушился каплунъ, вскипятить раза два-три, процѣдить, смѣшать съ жареною шарлоткою, вскипятить одинъ разъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

2 стакана шарлотокъ, $1^1/_2$ лож. масла. } $^1/_2$ ложки муки, кусокъ сахара.

199) Соусъ изъ краснаго вина.

1 стаканъ т. е. $^1/_2$ фун. сахара вскипятить съ 2 стаканами краснаго вина, облить пуддингъ, остальное подать въ соусникѣ.

200) Соусъ изъ вишень къ пуддингу.

Взять 1 фун. зрѣлыхъ вишень, вынуть косточки, 12-15 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, влить $^1/_2$ стакана столоваго вина, 1—$1^1/_2$ стак. воды, вскипятить раза два, протереть сквозь сито, положить немного толченой корицы или цедры съ $1^1/_2$ лимона, 1 чайную ложку картофельной муки размѣшанной съ ложкою воды, $^1/_4$ фунта сахара, чтобы было сладко, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

3 стакана вишень, т. е. 1 фунтъ. $^1/_2$ стак. вина, корицы или $^1/_2$ лимона. } 1 чайную ложку картофельной муки. $^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана сахара.

201) Соусъ изъ сливъ къ пуддингу.

30 сливъ, $^1/_2$ вершка корицы или 5—6 штукъ гвоздики разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ $^1/_4$ функомъ сахара, $^1/_2$ или 1 скаканомъ столоваго вина, вскипятить; положить 1 ложку картофельной муки, смѣшанную съ 1 ложкою воды, вскипятить опять мѣшая.

ВЫДАТЬ:

30 сливъ, $^1/_2$ вершка корицы. Или 5—6 штукъ гвоздики. } $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$—1 стак. вина, 1 ложку картофельной муки.

202) Соусъ изъ малины или земляники.

3 стакана малины или земляники растереть ложкою, выжать сквозь салфетку, взять этого сока, смѣшать съ $^1/_2$ стакановъ столоваго вина или $^1/_4$ стаканомъ мадеры, прибавить воды такъ, чтобы соуса было стакана $2^1/_2$, сахара и 2 чайныя ложечки картофельной муки, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ т. е. стакана 3 малины или земляники. $^1/_2$ стакана столоваго вина. } Или $^1/_4$ стакана мадеры. $^1/_2$ стакана сахара т. е. $^1/_4$ фунта. 2 чайныя ложки картофельной муки.

203) Соусъ изъ сиропа къ пуддингу.

$^2/_3$ стакана сиропа, $^1/_3$ стакана мадеры или краснаго вина, 1 стаканъ воды смѣшать съ 2 чайными ложечками картофельной муки, прибавить сахара, если не сладко; вскипятить безпрестанно мѣшая, облить на блюдѣ пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

$^2/_3$ стакана сиропа. $^1/_6$ стак. мадеры или краснаго вина. } 2 чайныя ложки картофельной муки. (Сахара.)

204) Соусъ миндальный.

$^3/_4$ стакана сладкаго, 5 штукъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь прибавляя воды, смѣшать съ 2 стаканами теплаго молока,

процѣдить, выжать, вбить 4—5 желтковъ, всыпать сахара, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, но не кипятить.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ стак. т. е. $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля. 5—6 штукъ горькаго. } 2 стакана молока, 4—5 желтковъ. } $^1/_4$ стакана сахара.

205) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ваниллю.

$1^1/_2$ стакана сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить съ сахаромъ, прибавить, кто хочетъ, $^1/_2$ вершка ванили настругранной, и завязанной въ тряпочкѣ, или корицы, потомъ вбить 5 желтковъ, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, но не кипятить; процѣдить, облить пуддингъ или цвѣтную капусту.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана сливокъ или молока. 3—4 куска сахара. } 4—5 желтковъ. } $^1/_2$ вершка ванили или корицы

206) Соусъ изъ клюквы.

$^2/_3$ стакана клюквы налить немного водою, положить $^1/_2$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить растирая ложкою, взять этого сока $2^1/_2$ стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пуддингъ или положить 2 чайныя ложечки картофельной муки размѣшанной съ 1 ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, облить пуддингъ, остальное подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ:

$^2/_3$ стакана клюквы. $^1/_2$ вершка корицы. } $^1/_2$ стакана сахара. } (2 чайныя ложки картофельной муки.)

207) Сабаіонъ.

4 желтка, 4 куска истолченаго сахара тереть до-бѣла, влить $^1/_4$ стакана мадеры и $^1/_4$ стакана воды, размѣшать, положить 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ не переставая, сперва на маломъ огнѣ, когда сабаіонъ начнетъ подниматься, поставить кастрюльку на сильнѣйшій огонь; когда поднимется и обратится въ пѣну, тотчасъ облить имъ кушанье и подавать; если легкое столовое вино, то воды не нужно, а за то вина $^1/_2$ стак. т. е. 8 стол. сереб. ложекъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ или $^1/_2$ стака вина. 4 желтка. } 4 куска сахара т. е. } $^1/_3$ фунта. } 1 ломтикъ лимона.

Отъ 7 до 10 человѣкъ взять $1^1/_2$ пропорціи: отъ 11 до 18 человѣкъ выдать двойную пропорцію.

208) Соусъ шоколадный.

2 желтка и мелкій сахаръ растереть до-бѣла, всыпать $^1/_3$ плитки шоколада, размѣшать все это съ 2 стаканами вскипяченаго слегка

остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, но не кипятить; горячимъ облить пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

2 стакана молока или сливокъ. 2 желтка. } 2 куска сахара. } $^1/_3$ плитки шоколада т. е. } $^1/_{12}$ фунта.

209) Миндальное молоко.

$^1/_4$ фун. сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, развести 2—3 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахара.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ ф. т. е. $^3/_4$ стак. сладкаго миндаля. } 5 шт. горькаго, 3—4 куска сахара.

210) Маковое молоко или конопляное.

2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго мака, обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть пестикомъ, пока всѣ зерна не разотрутся, когда макъ побѣлѣетъ влить 2—3 стакана кипяченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—3 куска сахара.

ВЫДАТЬ:

2 стакана мака, 2—3 куска сахара.

211) Кляръ.

1 стаканъ муки смѣшать съ 5 желтками, солью, 6 ложками сливокъ или молока, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать.

Кляръ другимъ манеромъ. 1 стаканъ муки, $^1/_2$ ложки прованскаго масла, соли, развести почти 1 стакановъ воды или пива, положить 2 взбитые бѣлка.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

КУШАНЬЯ ИЗЪ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ и РАЗНЫЕ КЪ НИМЪ ГАРНИРЫ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1½ раза.
Отъ 13 до 18 » » » » 2 »
Отъ 19 до 24 » » » » 3 »

Въ такомъ случаѣ подать на 2-хъ блюдахъ. Иногда на одномъ блюдѣ подается нѣсколько соусовъ раздѣленныхъ полосками тѣста, въ такомъ случаѣ придется еще уменьшить назначенную пропорцію.—Масло въ соусъ кладется чухонское или сливочное.

212) Зеленый горохъ.

4 ф. зеленаго въ стручкахъ гороха вылущить, отварить въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою. Ложку масла, ½ ложки муки, соли, укропа, бульона, немножко сахара, все это положить въ горохъ, варить до мягкости. Если варить его въ стручкахъ, въ такомъ случаѣ взять только 2 ф. гороха, очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ съ солью и варить, не вынимая его, до мягкости, далѣе поступить какъ сказано выше.

ВЫДАТЬ:

4 или 2 фун. гороха. } Соли, укропа.
1 ложку масла, ½ ложки муки. } Куска 2—3 сахара.

Огарнировать: гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, двумя жареными цыпленками, 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками—№ 12.

213) Морковь.

Очищенную нашинкованную морковь положить въ кастрюлю съ 1½ ложками масла, налить бульономъ, варить, когда будетъ уже мягка посолить, осыпать ложкою муки, если надо всыпать немного сахара, варить подъ крышкою.

ВЫДАТЬ:

Моркови шт. 6 или около 2½ фунта. 1½ ложки масла. } 1 ложку муки. 1—2 куска сахара.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, мозгами, языкомъ, ветчиною, котлетами.

Въ этотъ соусъ можно прибавить 1½ стакана сливокъ или молока, варить въ немъ морковь.

214) Морковь съ горохомъ.

Морковь нашинковать, сперва поварить одну, послѣ положить вылущенный отдѣльно отваренный въ соленой водѣ горохъ, положить 1 ложку масла смѣшаннаго съ ½ ложкою муки, укропа, сахара, бульона или воды; въ послѣднемъ случаѣ 2 ложки масла и варить подъ крышкою до готовности.

ВЫДАТЬ:

Моркови крупной шт. 3—4 Фунта 2 гороха, 1 или 2 ложки масла. } ½ ложки муки, укропа. Сахара 2—3 куска.

215) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ.

Подается въ 4 мѣстномъ салатникѣ или на блюдѣ раздѣленномъ тѣстомъ на 4 части.

Все это нарѣзать небольшими кусочками, отварить въ водѣ съ солью до половины готовности, слить воду, влить по ½ стак. молока или лучше сливокъ, положить по ⅓ ложки масла, смѣшаннаго съ ¼ ложки муки, варить до готовности. Или муку съ масломъ слегка поджарить, всыпать нарѣзанные сырые коренья, развести молокомъ или сливками, варить до готовности, посолить, въ такомъ случаѣ надо болѣе сливокъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ нашинкованной моркови. 1 стаканъ мелко нарѣзанной рѣпы. 1 маленькій кочанъ капусты разрѣзанный на части. } ⅓ горшца картофеля также нарѣзать ломтиками. 1½ ложки масла, 1 ложку муки. Стакана 2 или 4 молока или сливокъ.

216) Рѣпная капуста (Kohlrabi).

Очистить ее, нарѣзать маленькими полумѣсяцами или звѣздочками, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить 1 ложку масла, варить подъ крышкою, потомъ 1 ложку муки, сахара, варить до мягкости. Подавать съ котлетами изъ говядины, жареными вымемъ, жареною печонкою, гренками, или сваривъ кольраби въ бульонѣ до мягкости, сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями.

ВЫДАТЬ:

6—8—10 шт. кольраби. 1 или 3 ложки масла. } 1 ложку муки. 1 кусокъ сахара.

217) Фаршированная рѣпная капуста.

Очистить, вымыть, срѣзать сверху одинъ ломтикъ, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленаго жаркаго телятины или почекъ, немного говяжьяго жира или мозговъ изъ костей, натертую и въ маслѣ поджаренную булку, 2 рубленыя яйца, соли, немного перца, ложки 2 сметаны, смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этимъ кольраби, накрыть срѣзаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ кастрюлю одну при другой, налить бульономъ или водою, варить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки, подавая облить соусомъ, въ которомъ варилась.

ВЫДАТЬ:

Шт. 9—12 кольраби, ¼ фун. масла. Жаркаго или 2 почки, немного говяжьяго жира. Или изъ костей мозговъ. } Соли, немного перца. ½ французскаго бѣлаго хлѣба, Ложки 2 сметаны. (2 яйца, кто хочетъ.)

218) Брюква.

Брюкву вымыть, очистить, нарѣзать маленькими четыреугольными кусочками, опустить въ кипятокъ бульона, положить 1/2 ложки масла, варить до мягкости; ложку муки размѣшать съ 1/2 ложкою масла, смѣшать, варить подъ крышкою. Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится съ гусинымъ потрохомъ, который замѣняетъ тогда бульонъ и которымъ можно огарнировать брюкву; если варится на водѣ, то положить 2 ложки масла.

ВЫДАТЬ:

Брюкву, 1 или 2 ложки масла. } 1 ложку муки (гусиную потроху.)

219) Брюква фаршированная.

4—8 шт. брюквы смотря по величинѣ, очистить, отварить до мягкости, разрѣзать каждую на 2 части, выбрать осторожно середину, вынутую массу растереть, смѣшать съ 2 ложками мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахара, соли, мушкатнаго орѣха, можно подлить немного бульона, смѣшать, нафаршировать брюкву, уложить ее въ кастрюлю намазанную ложкою масла, вставить въ печь, чтобы фаршъ погустѣлъ и сверху подрумянился, переложить на блюдо; 1/2 ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить съ 1/2 стак. сметаны, стаканъ воды, въ которой варилась брюква, сахара, вскипятить, облить на блюдъ брюкву.

ВЫДАТЬ:

4—8 шт. брюквы, 2—3 сухаря. } 3/4 ст. сметаны, 1 ложку муки.
2 1/2 ложки масла, мушкатнаго орѣха. } 3—4 куска сахара, соли.

220) Зеленая фасоль.

Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить въ соленый кипятокъ, варить до мягкости только не подъ крышкою, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлю, обсыпать сахаромъ, положить 1 ложку масла, развести 1 1/2 ст. сливокъ, положить еще сахара, зеленой петрушки, мушкатнаго орѣха, вскипятить, подавать, огарнировавъ котлетами и пр.

ВЫДАТЬ:

2 фун. зелен. фасоли, 1 ложку масла. } 1 1/2 стак. сливокъ, зелен. петрушки.
Сахара 2—3 куска. } Мушкатнаго орѣха.

221) Зеленая фасоль другимъ манеромъ.

Очищенную, наискось нашинкованную зелен. фасоль опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, положить 1 луковицу, варить до мягкости не подъ крышкой; передъ отпускомъ положить ложку масла, смѣшавъ, подогрѣть.

ВЫДАТЬ:

2 фунта зеленой фасоли. } 1 луковицу, 1 ложку масла.

Подавать съ гренками изъ франц. бѣлаго хлѣба; съ 1 1/2 ф. соленой

солонины, съ ветчиною, съ копченою поджареною нижнею челюстью вепря, съ мозгами, съ котлетами.

222) Зеленый горохъ или фасоль въ стручкахъ.

Молодые стручки очистить, сварить въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, положить на блюдо, облить поджареннымъ съ сухарями масломъ, или масло подать отдѣльно.

ВЫДАТЬ:

4 фунта зеленаго сахарнаго гороха. } до 1/2 фунта масла.

223) Бѣлая фасоль или бобы.

Бѣлую фасоль, или бобы, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, слить воду, налить бульономъ или водою, положить ложку или двѣ масла, соли, накрыть крышкою, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ или ложку уксуса, вскипятить, подавать съ вареною говядиною.

ВЫДАТЬ:

1 ф. бѣлой фасоли т. е. 2 1/8 стакана. } 1 или 2 лож. масла, 2 ломтика лимона.

224) Рѣпа съ бараньей грудинкою.

2 1/2—3 фунта грудинки налить водою, вскипятить, снять до-чиста накипь, посолить, положить кореньевъ и рѣпу нарѣзанную четыреугольными маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будетъ готово, положить 1/2 ложки масла съ 1/2 ложкою муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропа, выложить на блюдо, обложить грудинкою, посыпать, кто любитъ, толченымъ англійскимъ перцомъ.

ВЫДАТЬ:

2 1/2—3 фун. бараньей грудинки. } 1/2 ложки муки.
5—6 шт. рѣпы, 1 порей, 1 петрушку. } Зеленой петрушки и укропа.
1 луковицу, 1/2 ложки масла. } Соли, 5—6 зер. англійскаго перца.

225) Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ.

6—9 рѣпъ вымыть, срѣзать верхушки, вынуть осторожно острымъ ножомъ или ложечкою всю середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 1 1/2 ф. говядины или телятины наскоблить ножомъ или изрубить очень мелко съ 1/4 ф. говяжьяго жира, положить 1 яйцо, 1/2 франц. булки намоченной и выжатой, перца, соли, мушкатн. орѣха, гвоздики, 1/2 ложки масла поджареннаго съ 1/2 луковицею, накрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю, налить водою и варить до мягкости рѣпы, въ соусъ положить ложку муки, вскипятить, облить на блюдѣ рѣпу.

ВЫДАТЬ:

6—9 штукъ рѣпы. } 1/2 ложки масла, 1/2 франц. булки.
1 1/2 фун. говядины или телятины. } Перца, соли, мушкатнаго орѣха.
1/4 фун. жира, 1 яйцо, 1/2 луковицы. } Гвоздики 3, 1 ложку муки.

226) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ.

6—9 рѣпъ отварить въ водѣ, срѣзать верхушку, выбрать осторож-

по ложечкою середину, растереть ее съ ложкою масла, съ 1/2 стак. цѣльнаго молока или сливокъ, положить 1/4 франц. тертой булки, соли, куска 2—3 сахара, мушк. орѣха, вбить 1 желтокъ, размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срѣзанною верхушкою, обсыпать сухарями вставить въ печь, подавая, облить молочнымъ соусомъ № 205.

ВЫДАТЬ:

6—9 рѣпъ 1 ложку масла. 1/2 стак. молока или сливокъ 1 желтокъ, 1/2 франц. черствой булки. } 2—3 куска сахара. Мушкатнаго орѣха, соли. И на соусъ № 205.

227) Свекла.

Сварить, но лучше испечь фун. 2 1/2—3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, всыпать 1/2 ложки муки, свеклу, размѣшать, влить 3/4 стак. сметаны, соли, 2—3 ложки уксуса, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

Къ зайцу или къ тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто ея влить нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

ВЫДАТЬ:

До 3 фун. свеклы, (1/2 луковицы кто любитъ.) 1 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки. } 3/4 стак. сметаны или бульона. Уксусъ, соль.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, сосисками, котлетами, жареною бараньей грудинкою или копченою ветчиною поджаренною въ маслѣ № 284.

228) Пастернакъ.

Очистить, вымыть, нарѣзать кусочками, налить бульономъ сваренымъ изъ говядины или баранины, съ солью и кореньями; положить туда 1 ложку масла съ мукою, варить до мягкости, подавать съ вареною говядиною.

ВЫДАТЬ:

Пастернака фунта 2. } 1 ложку масла, 1/2 ложки муки.

229) Шпинатъ, лебеда, молодая крапива, салатъ, рѣдьковникъ и проч.

Перебрать, вымыть, выжать, опустить въ кипятокъ, когда будетъ мягокъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ 1 1/2 ложки масла, всыпать 1/2 ложки муки, положить 1 стак. сливокъ, 1—2 куска сахара, смѣшать съ зеленью, вскипятить раза 2.

ВЫДАТЬ:

4 ф. перебраннаго шпината или лебеды или крапивы и проч. 1 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки. } 1 стаканъ сливокъ или цѣльнаго молока. 1—2 куска сахара, соли.

Подавать съ гренками, выпускными яицами, рубленными яицами омлетомъ; также жареною печенкою, котлетами, копченою ветчиною, въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи зелени и пр.

230) Цвѣтная капуста.

Очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, положить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ опустить въ кипятокъ соленой воды, положивъ въ нее ложку масла, накрыть крышкою, поставить на легкій огонь, чтобы кипѣло съ 1/2 часа. Когда капуста будетъ готова откинуть ее на рѣшето, когда вода стечетъ, сложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3—6 головъ цвѣтной капусты, смотря по величинѣ. } 1 ложку масла. Соли.

Подавая облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями (3 ложки масла, 3—5 сухарей), или облить сабаіономъ № 207, или бѣлымъ соусомъ № 205.

Или слѣд. соусомъ: полную ложку сливочнаго масла вскипятить съ 1 полною ложкою муки, развести 3 — 4 стак. бульона изъ телятины или курицы, вскипятить, вбить 2 желтка, размѣшать шибко мѣшая, всыпать 1 ложку тертаго пармезана. За 15 минутъ до отпуска сложить цвѣтную капусту на небольшое глубокое блюдо, облить этимъ соусомъ, посыпать еще 1 ложкою пармезана, скропить 1 ложкою слив. масла, заколеровать въ горячей печкѣ.

ВЫДАТЬ:

3—6 головъ цвѣтной капусты. 1 ложку муки, 2—3 желтка. } 2 ложки пармезана. Сливочнаго масла 1/4 фунта.

231) Капуста итальянская или сафой.

Обрѣзать верхніе листья, разрѣзать кочанъ на 4 части, сполоснуть, опустить въ кипятокъ соленой воды, пусть раза два вскипитъ, откинуть на рѣшето. Положить на дно кастрюли нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ шпика, на верхъ капусту, налить бульономъ съ 1 ложкою масла, варить до мягкости; 1/2 ложки масла поджарить съ 1 ложкою муки, развести бульономъ, вскипятить; разбить 2 желтка, развести горячимъ бульономъ шибко мѣшая, подогрѣть, но не кипятить, облить на блюдѣ капусту.

ВЫДАТЬ:

Кочна 4 сафоя, 1/8 фун. шпика. 1 1/2 ложки масла. } 1 ложку муки. (2 желтка), соли.

232) Пуддингъ изъ фаршированной капусты.

Взять 2 кочна капусты, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый на 2 части, опустить въ соленый кипятокъ, когда разъ вскипитъ откинуть на рѣшето, вырѣзать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцомъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 морковь, 2 луковицы нашпикованныя 4 гвоздиками, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ сложить капусту на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, сложить въ кастрюлю намазанную масломъ, перекладывая фаршемъ и посыпая мушкатнымъ орѣхомъ; влить ложки 2 бульона, наложить легкій прессъ и поставить въ кипящую воду на паръ; выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ слѣд.: очистить молодую курицу или взять 1½ фун. телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь въ ступкѣ, положить туда намоченную въ молокѣ и выжатую франц. булку, соли, перца, мушкатн. орѣха, ложку масла, протолочь еще разъ, протеретъ сквозь сито, если будетъ слишкомъ густо, прибавить сливокъ или бульона.

233) **Фаршированная капуста по-литовски.**

Два небольшіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на четыре части, опустить въ кипятокъ соленой воды на ¼ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; ¾ фун. говядины, ¾ фун. почечнаго сала изрубить очень мелко, положить соли, простаго и англійскаго толченаго перца, 2 ложки мелко изрубленнаго лука, истолочь все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную такимъ образомъ капусту положить въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, немного посолить и варить пока фаршъ не уварится; ½ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 4 стаканами бульона или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипѣть, подавая снять нитки.

ВЫДАТЬ:

2 кочна капусты, ¾ ф. говядины. ¾ фун. почечнаго сала. 5 зер. простаго и 10 англійск. перца. — 1 луковицу, ½ ложки масла. 1 ложку муки, соли.

234) **Фаршированная капуста по-французски.**

3—4 маленькіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ. разрѣзать каждый кочанъ капусты пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ, когда раза два вскипятъ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, вырѣзать сордцевину, листья переложить фаршемъ, сложить каждую половинку въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю намазанную ½ ложкою масла, на верхъ также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на уголья, закрыть крышкою, на которую насыпать горячихъ угольковъ, пусть слегка подрумянится.

Фаршъ слѣдующій: изрубить кусокъ жаркаго телятины, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрубленнаго говяжьяго сала, ½ франц. булки намоченной и выжатой, ¾ стак. сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1 ложку раковаго масла, мушк. орѣха, посолить, смѣшать хорошенько.

ВЫДАТЬ:

3—4 мал. кочна капусты, 1 ложк. масла. — ½ французскаго бѣлаго хлѣба.

На фаршъ. — ¾ стакана сметаны, 3 яйца. 1 ложку раковаго масла. Мушкатнаго орѣха, соли.

Телятины съ фунтъ, 20—30 раковъ. 1 ложку говяжьяго сала.

235) **Свѣжая капуста съ кислыми яблоками.**

2 кочна капусты нашинковать, обварить кипяткомъ, выжать, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ или бульономъ, посолить, положить перца, растопленнаго процѣженнаго шпика или свѣжаго сала; мелко нарѣзать 6 небольшихъ кисловатыхъ яблоковъ, тушить все вмѣстѣ подъ крышкою; передъ отпускомъ 1 ложку масла подрумянить съ ложкою муки, смѣшать съ капустою и еще немного потушить.

ВЫДАТЬ:

2 кочна капусты. ¼ фун. шпика или жира. 6 кисловатыхъ яблокъ. — 1 ложку масла, 1 ложку муки. Соли, перца.

236) **Кислая капуста съ грибами и сметаною.**

Сварить сушоныхъ грибовъ, этимъ грибнымъ бульономъ залить 4 стак. кислой и кипяткомъ обваренной капусты: положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить, влить 1 стаканъ сметаны и наконецъ положить муку поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ и опять варить подъ крышкою до готовности.

ВЫДАТЬ:

4 стакана, т. е. 2 фун. кислой капусты. 3—6 шт. сушоныхъ грибовъ. — 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла. 1 ложку муки, соли.

237) **Капуста по-литовски.**

1 ф. шпика, 1 ф. сырой говядины нарѣзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до-красна въ кастрюлѣ мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленныя луковицы, поджарить, положить кислой или свѣжей шинкованной капусты, соли, подлить 1½ стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова всыпать простаго перца; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькихъ яблокъ, мелко ихъ нарѣзать, сложить въ кастрюлю къ капустѣ почти уже готовой, и тушить до мягкости.

ВЫДАТЬ:

Кочна 3 свѣжей капусты, или 2 фун. т. е. стак. 4 кислой. 1 фун. шпика, 1 фун. говядины. — 3 луковицы, простаго перца. (10 небольшихъ кислыхъ яблокъ.)

Огарнировать жареными сосисками.

238) **Капуста красная.**

2 кочна капусты нашинковать, 1 луковицу, 1 петрушку, 1 селлерей мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, налить бульономъ, варить подъ крышкою. Когда будетъ мягка влить ложки 2 — 3 уксуса, положить толченой гвоздики, ложку сахара, ½ чайной ложки англійск. перца, ложку муки, смѣшать, варить до готовности. Подавать съ жареными сосисками, или жареными битыми ломтиками мяса; нѣкоторые вливаютъ въ эту капусту краснаго вина и съ нимъ варятъ.

ВЫДАТЬ:

2 кочна капусты, 1 луковицу. 1 ложку масла, уксусу 2—3 ложки. 1 ложку муки, англійскаго перца. — 3—4 гвоздики, 1 селлерей. 1 петрушку, 1 ложку сахара. (Съ ½ стакана краснаго вина.)

239) Жареный картофель.

1 гарнецъ картофеля очистить, перемыть, нарѣзать ломтиками. Распустить 1/4 ф. масла, всыпать картофель, накрыть крышкою, поставить на горячіе уголья или на легкій огонь и жарить, пока картофель сдѣлается мягкимъ и подрумянится.

Такой картофель подаютъ къ бифштексу или жареной говядинѣ, но тогда выбирается самый мелкій картофель.

Для экономіи картофель можно отварить сперва въ водѣ, скорѣе очистить, пока не остылъ; если крупный, нарѣзать его ломтиками и жарить въ маслѣ.

240) Картофель съ селедкой или съ сардельками.

Свареный очищенный картофель нарѣзать ломтиками, вымоченныя двѣ селедки очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою, вымазать кастрюлю или блюдо масломъ, положить рядами картофель и селедку съ лукомъ, посыпая немного толченымъ англійск. и простымъ перцомъ, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджареннаго съ одною луковицею или 1 стаканомъ сметаны съ 2 желтками и вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

3/4 гарица картофеля, 2 селедки. 3—4 зерна англійскаго и 3—4 зерна простаго перца. 3 ложки тертой булки. — 3/8 фун. масла и 2 луковицы или: 1/4 фунта, масла 1 луковицу. 1 стаканъ сметаны и (2 желтка.)

241) Картофель со сметаною и пуддингъ изъ картофеля съ ветчиною.

Свареный картофель скорѣе очистить, нарѣзать, посолить, сложить въ кастрюлю; 1/2 мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, можно прибавить мелко нарѣзанныхъ отваренныхъ грибовъ, развести сметаною, смѣшать съ картофелемъ, накрыть крышкою, вскипятить раза 2—3, подавая всыпать зеленой петрушки или укропа.

ВЫДАТЬ:

1 гарнецъ картофеля, 1/2 луковицы. 1 1/2 ложки масла, 2—3 грибка. — 1—2 стакана сметаны. Зелени.

Или другимъ манеромъ: 1/2 луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ вареными картофелемъ, облить 1 1/2 стак. сметаны съ 3 желтками, обсыпать двумя ложками простаго сыра и сухарями, скропить масломъ—и въ печь, чтобы подрумянилось.

ВЫДАТЬ:

3/4 гарница картофеля, 1/2 луковицы. 1 1/2 лож. масла, 1 1/2 стак. сметаны. — 2 ложки сыра, 3 желтка. Соли.

Пуддингъ картофельный съ ветчиною.

1/4 фунта масла растереть до-бѣла, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же 1/2 ф. вареного тертаго картофеля, т. е. стакана 1 1/2, 1/2 ф. мелко нарѣзанной ветчины; размѣшать хорошенько, сложить въ форму

намазанную масломъ, поставить въ печь. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, обсыпать сыромъ, облить горячимъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 ложки масла, 6 яицъ. 1/2 гарница картофеля. — 1/2 фун. ветчины, 1/8 фунта сыра. 1—2 ложки сливочнаго масла.

242) Картофель фаршированный грибами.

Очищенные и отваренные боровики свѣжіе или сушоные изрубить мелко. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить 1/2 франц. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сыраго картофеля, вырѣзать осторожно середину, наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить 1/3 стак. растопленнаго масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибнымъ, накрыть крышкою, варить до мягкости.

ВЫДАТЬ:

1 гарнецъ картофеля, 1/4 ф. грибовъ. 3/8 ф. масла, 1/2 фран. бѣлаго хлѣба. — 1 яйцо. 2—3 зерна англійскаго перца. 2 порея.

243) Картофель фаршированный—печоный.

Крупный картофель очистить, вымыть, чисто обтереть и испечь срѣзать верхушку, выбрать средину осторожно; одну луковицу поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, смѣшать съ картофельною массою, посолить, положить перца, нафаршировать картофель, поставить въ печь на намазанномъ масломъ желѣзномъ листѣ. Подавая, можно облить соусомъ: распустить ложку масла, всыпать 1/2 ложки муки, развести 1 1/2 стак. сметаны, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

3/4 гарница картофеля, 1 луковицу. 1 1/2 ложки масла, соли, перца. — На соусъ. 1 ложку масла 1/2 ложки муки. 1 1/2 ст. сметаны, мушкатнаго орѣха. Соли.

244) Картофельное пюре.

Вымытый картофель очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ слить воду, протереть картофель сквозь друшлакъ, сложить въ кастрюлю, посолить, положить масла, молока, размѣшать, подогрѣть. Подавать съ котлетами, съ солониною, съ ветчиною, съ языкомъ, съ зразами, съ жаркими изъ говядины, съ сосисками.

ВЫДАТЬ:

1 гари. картофеля, 1 1/2—2 ст. молока. — 1—1 1/2 ложки масла соли.

245) Картофель разварной.

3/4—1 гарнецъ картофеля отварить, очистить, сложить на блюдо,

облить 2—3 ложками масла, обсыпать зеленою петрушкою и укропомъ.

246) **Картофельныя котлеты.**

Сварить картофель, очистить, протереть сквозь друшлакъ, вбить 4 яйца или всыпать $^1/_2$ стак. муки, положить (немного сахара) соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ; соусъ къ нимъ грибной № 183, или молочный № 205.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ гарица картофеля.
4 яйца или $^1/_2$ стак. муки.
(1—2 куска сахара), 1 яйцо.
4—5 сухарей, $^1/_4$ ф. масла
соли.

Такія котлеты дѣлаются постныя.

247) **Картофель подъ бешемелемъ.**

Картофель отварить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ жестяную или серебряную кастрюлю, залить бешемелемъ, всыпать немного зелени, размѣшать, сверху облить разбитымъ яйцомъ; вставить въ печь, чтобъ подрумянился.

ВЫДАТЬ;

$^3/_4$ гарица картофеля, 1—2 лож. масла, $^1/_2$ стакана муки.
1 бутылку молока, зелени, 1 яйцо. (Можно прибавить $^1/_2$ фун. ветчины.)

248) **Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.**

Очистить 1 артишокъ, цвѣтную капусту, морковь, кольраби, итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдѣльно въ водѣ съ масломъ или въ бульонѣ, нарѣзавъ ровными кусочками. Дно довольно широкой, но не высокой формы или кастрюльки, выложить тоненькими ломтиками шпика или масломъ, на дно съ края въ кружокъ положить узенькій рядъ итальянской капусты, второй слѣдовательно меньшій рядъ кольраби, потомъ рядъ моркови, рядъ цвѣтной капусты цвѣтомъ на дно, а на самой серединѣ артишокъ корешкомъ къ верху. На все это положить тоненькими ломтиками нарѣзанный вареный или копченый языкъ, потомъ опять зелень въ вышеупомянутомъ порядкѣ. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить $^1/_2$ ст. бульона, поставить въ печь на $^1/_4$ часа. Потомъ выложить это на блюдо въ родѣ пуддинга, снять шпикъ, облить маслянымъ соусомъ № 159.

249) **Спаржа.**

Очистить спаржу отъ верхней кожицы, вымыть, обрѣзать слишкомъ длинные стебельки, связать въ пучки голландскими нитками, варить въ соленой водѣ до мягкости. Выложить на сито, снять нитки; когда вода стечетъ, переложить на блюдо головками въ середину. Подать отдѣльно въ соусникѣ сливочное масло съ поджаренными сухарями или сабаіонъ.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта спаржи.
Съ $^1/_2$ ф. сливочнаго масла.
и 4—5 сухарей.
Или сабаіонъ № 207.

250) **Грибы тушоные.**

Молодые здоровые бѣлые грибы очистить, разрѣзать на части, положить въ кастрюльку съ $^1/_8$ фун. масла, 3—4 стаканами сметаны, накрыть крышкою, пусть кипятъ. $^1/_8$ ф. масла, 1 ложку муки растереть, расщипать, положить въ кастрюльку также пучокъ зеленой петрушки, тушить подъ крышкою до мягкости, передъ отпускомъ выбросить петрушку, посолить, посыпать зеленью, подавать.

ВЫДАТЬ:

1 полную тарелку очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ.
$^1/_4$ фун. масла, 3—4 стак. сметаны.
Перца, соли.

Такіе же грибы можно приготовить зимою, взявъ грибы № 1417 или 1418.

251) **Жареные рыжики.**

Молодые рыжики очистить, чтобы не было песку, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, уложить рыжики цѣльные или мелко нашинкованные, поджарить, а когда пустятъ изъ себя сокъ и, разрѣзавъ ихъ, не будутъ красны, можно подавать.

ВЫДАТЬ:

1 полную тарелку очищенныхъ рыжиковъ.
1 луковицу.
$^1/_4$ фунта масла.

252) **Грибы жареные и сморчки.**

Бѣлые, красные и прочіе грибы приготовляются одинаково, т. е. очистить ихъ, перемыть, нарѣзать, обвалять въ мукѣ. $^1/_4$ фун. масла распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ (поджарить въ немъ, кто любитъ 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднемъ огнѣ, поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будутъ готовы, влить $^1/_2$ стакана сметаны, разъ вскипятить, всыпать зел. укропа и петрушки, мушк. орѣха, подавать.

ВЫДАТЬ:

1 полную тарелку очищенныхъ грибовъ.
1 ложку муки, $^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ стакана сметаны, (1 луковицу).
Перца, соли, мушкатнаго орѣха.
Петрушки, укропа.

Соусъ изъ сморчковъ. Сморчки очистить отъ песку и нечистоты, вымыть въ водѣ до-чиста, мелко ихъ нашинковать, опустить въ соленый кипятокъ; когда закипятъ откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю на растопленное масло, поджарить до готовности. $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки вскипятить въ отдѣльной кастрюлькѣ, развести 2—3 стаканами бульона, вскипятить раза два—три, пока не погустѣетъ, положить соли, мушкатнаго орѣха, лимоннаго сока, $^1/_8$ фун. сливочнаго масла или $^1/_2$ стак. сметаны, смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленной зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудинкою и проч.

ВЫДАТЬ:

2 ф. сморчокъ, 1/4 ф. чухонск. масла. } Или 1/2 стакана сметаны.
1/2 ложки муки, соли, мушк. орѣха. } 1/4 лимона.
1 ложку сливочнаго масла. } Зеленой петрушки.

253) Огурцы тушоные къ жаркому баранинѣ или говядинѣ.

6—10 свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками въ длину, если свѣжіе—посолить, оставить такъ на 1/2 часа.—1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать съ огурцами, жарить, пока не сдѣлаются мягкими; всыпать потомъ ложку муки, еще поджарить, влить 1 стак. бульона, можно прибавить съ 1/2 стакана сметаны, вскипятить, подавать съ говядиною или бараниной.

ВЫДАТЬ:

6—10 штукъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ. } 1 ложку масла, 1 луковицу. 1 1/2 ложки муки, (1/2 стак. сметаны.

254) Щавель.

Перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, выжать, мелко изрубить. 1 ложку масла поджарить съ 1/2 луковицею, всыпать 1/2 ложки муки, потомъ щавель посолить, влить 1 стак. сметаны, съ 1/2 стак. бульона, поставить на легкій огонь, безпрестанно мѣшая, положить сахара.

ВЫДАТЬ:

4 фун. чистаго щавеля, если маринованнаго то 2 1/2 стакана. 1 ложку масла, 1 луковицу. } 1/2 ложки муки, 4 куска сахара. 1 стаканъ сметаны или сливокъ.

Подавать съ гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, съ ветчиною, выпускными яицами, съ котлетами, аморетками, омлетомъ, жареными почками, съ обжаренными ломтиками копченой ветчины.

255) Зеленый сушоный горошекъ.

(постный).

Зеленый сушоный горошекъ перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить полпѣе водою, когда закипитъ посолить, положить 1 цѣльную луковицу, 1 сушоный грибокъ, 1—2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, тогда откинуть на сито; въ соусъ же положить 1 чайную ложечку муки, размѣшанную съ 1/2 ложкою прованскаго масла, вскипятить, положить въ него обратно горошекъ, еще разъ вскипятить, подавать съ жаренымъ картофелемъ или картофельнымъ пюре къ солонинѣ, ветчинѣ, къ котлетамъ, къ жареной говядинѣ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ т. е. 1/3 фун. горошка. 1 луковицу, 1 сушоный грибъ. 1 кусокъ сахара, соли. } 1 чайную ложечку муки. 1/2 ложки прованскаго масла.

Въ постный день такъ приготовленный соусъ изъ тройной пропорціи (т. е. изъ 1 фун. горошка) можно подать отдѣльно съ гренками, поджаренными въ прованскомъ маслѣ.

256) Пюре изъ чечевицы.

Чечевицу перебрать, вымыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенныя луковицы, 2 моркови, 2 порея; налить бульономъ, вскипятить, поставить въ печь на 2 часа, чтобы упрѣла до мягкости, потомъ вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть сквозь сито; за 15 минутъ до отпуска смѣшать со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченою малагою. Подавать съ гренками.

ВЫДАТЬ:

3 стакана т. е. 1 1/2 фун. чечевицы. 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея. } 1/2 ф. ветчины, 1/4 ф. сливоч. масла. 1/2 стакана малаги.

Если этотъ соусъ подается съ жаркимъ, то достаточно 1 фунта чечевицы и прочаго соразмѣрно этой пропорціи.

257) Артишоки.

Очистить шт. 15 артишоковъ отъ зеленыхъ листьевъ, опустить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости; выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

Или отварившихъ ихъ до мягкости, выбрать изъ нихъ середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 20 отвареныхъ раковъ мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною жареною телятиною; положить ложку сметаны, 2 яйца, немного перца, соли, мушк. орѣха; опустить въ соусъ приготовленный изъ 1 стак. сливокъ, 1 ложки масла, 1/2 ложки муки, 1 стак. бульона, немного перца, соли, вскипятить въ этомъ соусѣ раза два-три, подавать.

258) Артишоки съ зеленымъ горохомъ.

Очистить, отварить артишоки въ соленой водѣ до мягкости. Вылущенный зеленый сахарный горохъ отварить въ водѣ, слить ее, положить въ горохъ сливочнаго масла, подать съ артишоками, облившихъ масломъ поджареннымъ съ сухарями.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ штукъ 15. 2 стакана вылущеннаго гороха. } 1/2 фунта сливочнаго масла. 3—4 сухаря.

259) Артишоки въ малагѣ.

Очистить артишоки отъ листьевъ, разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахара, сухаго бульона и кипятить часъ или два, подливая понемногу бульона, чтобы не пригорѣло, выложить на блюдо, подавать.

ВЫДАТЬ:

20 артишоковъ, 1/4 ф. сливоч. масла. 1/8 фунта сухаго бульона. } 4—5 кусковъ сахара. 1/2 бутылки малаги.

260) Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.

(масляный или постный).

1 1/2 стак. зеленаго горошка перебрать, вымыть, сложить въ каст-

рюлю; налить полнѣе водою, когда закипитъ, посолить, положить 1 луковицы, 1—2 куска сахара, варить до мягкости, откинуть на рѣшето. 1/8 фун. бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить; 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ солью, мушкатнымъ орѣхомъ, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.—1 ложку муки растереть съ 1 ложкою масла, развести 2—3 стак. грибнаго бульона, смѣшаннаго съ бульономъ, стекшимъ съ зеленаго горошка, облить горошекъ сложенный на блюдо, огарнировать рисовыми котлетами.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 стакана зел. горошка, т. е. 1/2 фун.	1 ложку муки,
2 луковицы, 1—2 куска сахара.	1/3 стакана прованскаго или маковаго
1 стак. риса, соли перца.	масла.
Мушкатнаго орѣха, 1 петрушку.	Или 2 ложки чухонскаго,
1/8 фун. грибовъ, 1 ложку масла.	(4—5 сухарей, 1 яйцо.)

261) Земляныя груши.

Очистить ихъ какъ можно лучше, бросая тотчасъ же въ холодую воду съ уксусомъ, перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса и положить 1/2 ложки муки размѣшанной съ 1/2 ложкою масла, подавая выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста; облить масломъ съ сухарями или сабаіономъ № 207.

ВЫДАТЬ:

3—4 фун. земляныхъ грушъ, уксуса,	Облить: 3/8 фун. масла, 4—5 сухарей.
1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки, соли.	Или сабаіонъ № 207.

262) Земляныя груши въ кляръ.

Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше № 261, каждую грушу взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ № 211 и жарить въ фритюрѣ, сложить на блюдо, подать отдѣльно сабаіонъ.

ВЫДАТЬ:

3—4 фун. земляныхъ грушъ.	На кляръ № 211.
Уксуса, соли.	1 стаканъ муки, 5 яицъ.
1/2 ложки масла.	6 ложекъ сливокъ или молока.
1/2 ложки муки.	На сабаіонъ № 207,

263) Пюре изъ брюквы.

Взять нѣсколько штукъ брюквы, очистить ее, нарѣзать, сварить въ бульонѣ до мягкости, протереть сквозь сито; положить 1/8 фун. масла, 1 стаканъ вскипяченныхъ сливокъ или молока, соли, размѣшать, подогрѣть, подавать.

264) Пюре изъ рѣпы.

Приготовляется точно также, какъ пюре изъ брюквы № 263.

265) Пюре изъ лука.

1 стаканъ муки, 1/4 фунта масла вскипятить разъ пять, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько; очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стакана бульона; сварить до

мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешемель, прокипятить, прибавивъ соли.

ВЫДАТЬ:

10 луковицъ, 1 стаканъ муки.	1 бутылку молока.
1/4 фунта масла.	Соли.

266) Пюре изъ селлерея.

Коренья селлерея безъ зелени очистить, отварить въ бульонѣ до мягкости съ 1/8 фун. масла, протереть сквозь сито, положить еще 1/8 или 1/4 фун. масла, соли, размѣшать, подавать. (фун. 3 селлерея).

Такъ приготовленное пюре подается къ говядинѣ, въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи.

267) Пюре изъ бѣлой фасоли.

Приготовляется точно также, какъ пюре изъ брюквы № 263, но безъ сливокъ (2 1/8 стакана т. е. 1 фунтъ бѣлой фасоли, 1—2 ложки масла).

268) Пюре изъ моркови.

Приготовляется точно также, какъ пюре изъ брюквы № 263.

269) Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.

Каштаны очистить, обварить, снять кожицу, сложить въ кастрюлю, положить туда же 1/8 фун. масла сливочнаго, соли, 1 стаканъ бульона, 1/2 стак. краснаго вина, 1/8 фунта сахара, 1/8 фун. сухаго бульона, варить пока каштаны не сдѣлаются красными. Сдѣлать на блюдѣ рамку изъ тѣста: 1/2 фунта муки и 2 яйца безъ воды мѣсить пока не сдѣлается тѣсто густо, раскатать какъ можно тоньше, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ ровно ножомъ, съ одной стороны вырѣзать ножомъ зубчики, а другую подмазать желткомъ, обложить блюдо, приклѣить ко дну, чтобы было крѣпко; вставить въ духовую печь на 5 минутъ, чтобы подсохло. Переложить на это блюдо каштаны, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ варились.

Такъ приготовленные каштаны можно подать къ жареной говядинѣ, въ такомъ случаѣ взять половину назначенной пропорціи.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ каштановъ.	На тѣсто:
1/8 фунта сливочнаго масла.	
1/2 стакана краснаго вина.	1/2 фунта муки, т. е. 1 1/2 стакана.
Кусокъ 3 сахара.	
1/8 фунта сухаго бульона.	2 яйца.

270) Пюре изъ каштановъ.

1/2 фунта каштановъ очистить, обварить, снять кожицу, положить въ кастрюльку 1/8 фун. масла, 2 стакана молока, варить пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, посолить, развести 1/2 стаканомъ густыхъ сливокъ, прибавить еще 1/8 фун. масла, вскипятить, подавать съ жареною говядиною и проч.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта каштановъ.	1/2 стакана густыхъ сливокъ.
1/4 фунта масла, соли.	2 стакана молока.

Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВЪ.

271) Мозги.

Мозги изъ одной головы бычачьей или изъ 2 телячьихъ очистить отъ плевокъ, опустить въ кипятокъ соленой воды съ 2—3 ложками уксуса, съ лавровымъ листомъ и англ. перцомъ, сварить, откинуть на рѣшето, остудить, нарѣзать ломтиками, обмочить каждый въ яйцѣ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

ВЫДАТЬ:

Мозги, уксусъ, соль. Лаврового листа, англійскаго перца. — 1 яйцо, 3—4 сухаря. 1/4 фунта масла.

272) Котлеты изъ мозговъ.

Изъ 2 телячьихъ головъ мозги сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, англ. перцомъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки; немного англ. и простаго перца, маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ 1/3 ложкѣ масла; прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждый въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

2 пары мозговъ телячьихъ, уксуса. Соли, лаврового листа. Англійскаго и простаго перца. Зеленой петрушки. — 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. 1/2 луковицы, 5 яицъ. 4—6 сухарей, 1/4 фунта масла.

273) Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.

1 языкъ свѣжій или 1/2 языка соленаго или копченаго сварить, снять верхнюю кожицу, нарѣзать ломтиками.

274) Вымя жареное.

Сварить до мягкости въ соленой водѣ, нарѣзать ломтиками, обсыпать мукою съ обѣихъ сторонъ или сухарями, обжарить въ маслѣ (2 ложки масла, 2 ложки муки).

275) Телячьи рубцы.

Очистить, сварить въ соленой водѣ, вытереть до-суха, разрѣзать на части величиною въ столовую ложку, обвалять каждый кусокъ въ 1 яйцѣ и 4—5 сухаряхъ, жарить въ 2 ложкахъ масла.

Или, обмакнувъ въ кларѣ № 211 поджарить въ 2-хъ ложкахъ масла. Такъ приготовленные рубцы подаются къ соусу изъ брюквы, моркови, рѣпной капусты и проч.

276) Аморетки.

Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время, вынувъ ихъ друшлаковою ложкою нарѣзать, положить

въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы ихъ покрыло, посолить, положить съ 1/2 ложки масла и вскипятить на большомъ огнѣ.

Когда подрумянятся вынуть, огарнировать шпинатъ, щавель, горохъ и проч.

277) Омлетъ.

6 яицъ разбить хорошенько, всыпать немного зеленой мелко изрубленной петрушки, полную ложку сухарей, кусочекъ масла, смѣшать. На горячей сковородѣ распустить немного масла, влить яица, поставить въ печь, когда слегка подрумянятся перевернуть, свернуть въ трубочку, накрыть крышкою, когда подрумянятся и съ другой стороны, нарѣзать наискось ломтиками, огарнировать морковь, шпинатъ, щавель.

ВЫДАТЬ:

6 яицъ, 1 1/2 ложки масла. — 1 ложку сухарей, зеленой петрушки.

278) Яица выпускныя.

Въ небольшой кастрюлѣ вскипятить соленой воды съ уксусомъ, разбить осторожно скорлупку и надъ самою водою спускать въ кипятокъ не болѣе 4 яицъ за разъ, кипятить подъ крышкою 2 1/2 минуты, потомъ выбрать осторожно друшлаковою ложкою, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, подавать къ щавелю, гороху, шпинату крапивѣ, и проч. (яицъ отъ 6 до 12)

279) Яица рубленыя.

3—4 крутыя яйца мелко изрубить, обсыпать зелень, какъ-то шпинатъ, крапиву и проч.

280) Крутыя яица.

6—8 крутыхъ свареныхъ яицъ разрѣзать каждое на двѣ или 4 части, огарнировать щавель.

281) Гренки.

1 французскую булку т. е. 1/2 фун., или 1/2 фун. ситнаго хлѣба нарѣзать тоненькими ломтиками самымъ острымъ ножомъ; распустить на сковородѣ 1/4 фун. масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть ихъ, вставить въ печь, чтобы слегка подсохли. Или булку нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо разбитое съ молокомъ, поджарить въ маслѣ (1 стак. молока 1 яйцо, 1/8 фун. масла).

282) Почки.

2 свиныя почки или 1 почку бычачью сварить въ бульонѣ или въ водѣ, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, осыпать 3—4 сухарями или 2 ложками муки, обжарить въ одной ложкѣ масла.

283) Ветчина.

1 1/2 фун. ветчины безъ костей сварить, нарѣзать ломтиками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

284) **Копченая нижняя челюсть вепря.**

$^3/_4$ — 1 фунтъ копченой ветчины отъ нижней челюсти вепря нарѣзать тонкими ломтиками, обвалять въ яйцѣ и тертомъ или толченомъ сушономъ ржаномъ или ситномъ хлѣбѣ, поджарить въ одной ложкѣ масла.

285) **Жареныя сосиски № 1484.**

286) **Рисовыя котлеты и пирожки.**

$1^1/_3$ стакана риса вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить немного водою, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха; 1 петрушку, 1 луковицу нашпикованную 4 гвоздиками, варить пока рисъ не разварится, тогда вынуть коренья и пр., въ рисъ же (который можно протереть сквозь сито), вбить 1—2 яйца и дѣлать изъ него небольшія круглыя котлеты, кладя въ середину мяснаго или грибнаго фарша ($^1/_8$ фун. суш. грибовъ, $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ луковицы). Обвалять въ 1 яйцѣ и 4—5 сухаряхъ, поджарить въ 1 стаканѣ масла или фритюра, огарнировать ими зелень, курицу или индѣйку подъ соусомъ.

Изъ такого риса съ фаршемъ можно скатать продолговато-круглые пирожки такой формы, какъ пирожки изъ блиновъ № 148, также обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ, подавать на блюдѣ къ супу, посыпавъ ихъ жареною зеленою петрушкою.

287) **Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печонки.**

Обварить $^1/_2$ телячьей печонки кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить ложку масла, $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы поджаренной въ $^1/_2$ ложкѣ масла, $^1/_4$ французской булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой; 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англ. и простаго толченаго перца по 3 зерна, мушкатнаго орѣха; наполнить этимъ фаршемъ воловью кишку, какъ на сосиски, поджарить въ печи, поливая $^1/_8$ фун. масла; нарѣзавъ кусочками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА, СВИНИНА.

А) ГОВЯДИНА.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 „ „ „ „ 2 „
Отъ 19 до 24 „ „ „ „ 3 „

288) **Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ.**

Чтобы можно было выбрать изъ бульона хорошій кусокъ говядины безъ костей на второе блюдо, на 6—8 человѣкъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фунтовъ говядины. Вымыть ее, очистить варить съ кореньями какъ обыкновенно. Вынувъ на блюдо, нарѣзать ломтиками, обложить капустою, красиво нарѣзанною морковью, рѣпою, картофелемъ, итальянскими макаронами. Все это надо сперва сварить въ бульонѣ, потомъ, вынувъ, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, влить 2 стакана жирнаго бульона, соли, поставить на легкій огонь на $^1/_2$ часа.

ВЫДАТЬ:

$^1/_3$ гарница картофеля. } 2 моркови, 1 ложку масла.
1 маленькій кочанъ капусты. } 1 рѣпу, соли.
$^1/_4$ фун. итальянскихъ макароновъ. }

289) **Говядина разварная съ сыромъ.**

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленный порей или луковицу, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести $1^1/_2$ стаканомъ сметаны, 1 стаканомъ бульона, вскипятить, вбить 2—3 желтка, положить перца, соли, облить въ бульонѣ сваренную и ломтиками нарѣзанную говядину; сверху посыпать тертымъ голландскимъ или простымъ сыромъ, вставить въ печь пусть подрумянится.

ВЫДАТЬ:

1 ложку масла, 1 порей или луковицу. } $1^1/_2$ стак. сметаны, 2—3 желтка.
1 ложку муки. } 2—3 лож. голландск. или прост. сыра.

290) **Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.**

Приготовить картофельное пюре № 244. Подать съ вынутою изъ бульона говядиною или, вбивъ 2 желтка, покрыть имъ мясо, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

291) **Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.**

Ломтиками нарѣзанную говядину облить соусомъ № 164.

292) **Говядина разварная съ соусомъ изъ щавеля.**

Ломтиками нарѣзанную говядину облить соусомъ № 173.

293) **Говядина разварная съ соусомъ изъ маринованныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ.**

Разрѣзанную говядину облить соусомъ № 168.

*

294) **Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ.**

Разрѣзанную говядину облить соусомъ № 183. Или прибавить въ этотъ соусъ желтковъ, облить, вставить въ печь.

295) **Говядина разварная съ тушоными грибами.**

Разрѣзанную говядину огарнировать на блюдѣ тушоными жареными грибами или рыжиками № 250, 251 или 252.

296) **Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна.**

Разрѣзанную говядину облить на блюдѣ соусомъ № 182 или № 181 или, обливъ этимъ соусомъ, вставить въ печь не надолго.

297) **Говядина разварная съ пюре изъ бѣлой фасоли.**

1 фунтъ т. е. $2\frac{1}{8}$ стакана бѣлой фасоли опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, слить воду, налить бульономъ, положить 2 ложки масла; разварить, протереть сквозь сито, подать съ ломтиками нарѣзанною говядиною, или покрывъ говядину этимъ пюре вставить въ печь на четверть часа.

298) **Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки.**

Разрѣзанную говядину облить на блюдѣ соусомъ № 166.

299) **Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ № 245.**

300) **Говядина разварная съ соусомъ изъ пастернака № 228.**

301) **Говядина разварная съ соусомъ изъ лука съ тминомъ № 174.**

302) **Говядина разварная съ соусомъ изъ лука № 176.**

303) **Говядина разварная съ итальянскими макаронами.**

1 фунтъ итальянскихъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, облить 2 ложками масла, посыпать $\frac{1}{8}$ фунта сыра или менѣе, подать съ говядиною или сложить говядину въ серебряную или жестяную кастрюльку, покрыть макаронами, обсыпать 3 ложками сыра и 2 сухарями, облить $\frac{1}{4}$ фун. масла, вставить въ печь, заколеровать. Можно иногда прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

304) **Говядина разварная съ бѣлою фасолью № 223.**

305) **Говядина вареная поджареная.**

1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ ложкѣ масла, положить перца, смѣшать съ зеленою рубленною петрушкою или укропомъ, остудить, вбить 4 яйца, размѣшать хорошенько; сваренное въ бульонѣ мясо нарѣзать ломтиками, обмакнуть каждый въ вышеупомянутой массѣ, уложить на листъ намазанный масломъ, посыпать тертою булкою, вставить въ печь, пусть подрумянится. Вынувъ изъ печи, облить слѣд. соусомъ: поджечь 2 куска сахара, подлить ложку воды, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 неполную ложку сарептской горчицы въ порошкѣ, немного уксуса или съ $\frac{1}{2}$ стакана вина, смѣшать, вскипятить, облить горячимъ мясо.

ВЫДАТЬ:

1—2 луковицы. | 2 куска сахара, 2 ложки масла.
Зел. петрушки или укропа. | Неполную ложку сарептской горчицы.
Англійскаго перца нѣсколько зеренъ. | $\frac{1}{2}$ стакана вина или уксуса.
4 яйца, 2—3 ложки тертой булки. | Соли.

306) **Жаркое говядина на парѣ.**

Хорошій кусокъ мяса отъ филея или отъ края выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать перцомъ, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ . положить туда шпика, покрыть, оставить на ночь. На другой день оложить въ кастрюлю 2 луковицы, немного лимонной цедры, 2 моркови, порей, 1 петрушку; 1 стаканъ столоваго вина, съ $\frac{1}{2}$ стакана уксуса и немного воды. На дно кастрюли положить на-крестъ деревянныя палочки, положить на нихъ мясо, накрыть плотно крышкою, варить на легкомъ огнѣ; вынуть, осыпать ложкою муки и опять поджарить, потомъ выложить на блюдо, разрѣзать, съ соуса снять жиръ, процѣдить, облить имъ жаркое.

ВЫДАТЬ:

3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика. | 1 петрушку, 1 порей, 1 стак. вина.
Съ $\frac{1}{2}$ лимона, 2 луковицы, 2 моркови. | $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, 1 ложку муки.

307) **Жаркое говядина (подъ названіемъ гусарская печень).**

Кусокъ говядины отъ края безъ костей и безъ жира выбить хорошенько, посолить, изжарить на вертелѣ или въ печи, обливая масломъ, а потомъ ея собственнымъ сокомъ, надрѣзать ваисксо, переложить слѣд. фаршемъ: изрубить 2 луковицы, выжать изъ нихъ сокъ, еще мельче изрубить, положить ложку масла, $\frac{1}{8}$ фун. тертаго швейцарскаго сыра, немного перца, соли, 2 желтка и $\frac{1}{2}$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба такъ, чтобы было довольно густо, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать жаркое, положить его въ кастрюлю, облить процѣженнымъ его соусомъ, накрыть крышкою и тушить его на плитѣ или въ печи еще съ полчаса.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины, $\frac{1}{4}$ фунта масла. | $\frac{1}{8}$ фунта. швейцарскаго сыра.
2 луковицы, перца, соли. | $\frac{1}{2}$ франц. бѣлаго хлѣба, 2 желтка.

Это жаркое приготовляется еще другимъ манеромъ: посолить говядину $\frac{1}{2}$ чайною ложечкою соли, положить въ кастрюлю 1 нарѣзанную луковицу, 2 моркови, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, потомъ говядину, накрыть крышкою и тушить, пока говядина не подрумянится со всѣхъ сторонъ, тогда вынуть ее, надрѣзать въ 8—9 мѣстахъ почти до самаго конца, нафаршировать слѣд. фаршемъ: $\frac{1}{2}$ большой простой селедки вымыть, очистить, мелко изрубить, положить въ нее ржанаго тертаго хлѣба 1 стаканъ, 6 зер. анг., 2 зер. простаго толченаго перца, зеленаго лука 4 перышка, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки масла, смѣшать, еще разъ мелко изрубить, нафаршировать говядину, перевязать ниточкою и тушить до готовности, подливая бульона или кипятка. — Вынувъ мясо, въ соусъ положить ложку муки или лучше, $\frac{1}{2}$ ст. тертаго ржанаго хлѣба; вскипятить, процѣдить, облить говядину.

ВЫДАТЬ:

3 фун. мягкой говядины.
1/2 большой или 1 мален. селедку.
1 яйцо, простаго и англійск. перца.
Ржанаго хлѣба, зеленаго лука.
1 луковицу, 2 моркови, 1/4 ф. масла.
(1 ложку муки или ржанаго хлѣба.)

308) Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна.

Кусокъ говядины отъ филея или отъ края обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, положить въ кастрюлю разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, скропитъ 2 ложками уксуса, облить 1 1/2 стаканами бульона, 1 стаканомъ вина, положить 4—5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкою, тушить на маломъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ.

Чтобы жаркое менѣе стоило, тушить его безъ вина.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины.
1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 1 селлерей.
1 луковицу, 2—3 лавроваго листа.
4—5 гвоздики или цедру съ 1/2 лимона.
15—20 зер. англійскаго перца.
6 ложекъ тертаго хрѣна, 1/4 ф. шпика.
Масла 1/4 фунта, уксуса.
(1 стаканъ вина.)

Вмѣсто хрѣна огарнировать жаркое разными кореньями, какъ то: 2 моркови, 1 петрушку, 1 брюкву, 2 луковицы красиво нарѣзать, отварить въ водѣ, слить ее, облить коренья соусомъ отъ жаркого, вскипятить раза два подъ крышкою.

309) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ.

Жаркое изжаренное, какъ сказано въ предъидущемъ № 308, облить слѣд. соусомъ: 1/2 ложки муки, ложку масла поджарить, развести соусомъ отъ жаркаго, влить 3/4 стак. сока отъ маринованныхъ вишень, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогрѣть, процѣдить, облить жаркое. Огарнировать оливками или капарцами, которые вскипятить сперва раза два-три въ этомъ же соусѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
1 луковицу, 2—3 лавроваго листа.
4—5 гвоздики или цедры съ 1/2 лимона.
1/4 ф. шпика, 15—20 з. англ. перца.
2 ложки масла, уксуса.
1 ложку муки.
3/4 стакана вишневаго сока.
1 рюмку рома или мадеры.
2 ложки капарцовъ или оливокъ.

310) Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ.

3 фун. говядины отъ края, не разрѣзывая на части, выбить скалкою, посолить; 1/4 фун. штика нарѣзать ломтиками, горсть говяжьяго сала, 1 луковицу разрѣзанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкою, поставить на плиту, чтобъ говядина подрумянилась со всѣхъ сторонъ, когда утушится, обсыпать ее ложкою муки и тотчасъ же облить 3 стаканами кипятка, дать вскипѣть раза два, потомъ переложить говядину въ другую кастрюлю и процѣдить на нее сквозь сито соусъ, въ которомъ она тушилась.

12 маринованныхъ грибовъ перемыть въ холодной водѣ, нашинковать, поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла, сложить въ соусъ долить ложку или двѣ уксуса, смотря по вкусу, чтобы была пріятная кислота.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины, 1/4 фунта шпика.
1 горсть говяжьяго сала.
1 луковицу, соли.
12 маринованныхъ грибовъ № 1419 1420 или 1421.
1 ложк. масла, уксуса, 1 ложк. муки.

311) Говядина жаркое обыкновенное.

Взять 3—4 фунта говядины отъ края, перемыть въ холодной водѣ, положить на сотейникъ, посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарѣзанною морковью, луковицею, селлереемъ, петрушкою, подлить 1 стаканъ хлѣбнаго кваса, вставить въ духовую печь; часто говядину переворачивать и поливать квасомъ. Когда говядина будетъ готова, слить соусъ въ кастрюльку, слегка остудить, снять жиръ; полъ осьмушки масла растереть съ 1/2 ложкою муки, развести этимъ соусомъ мѣшая на плитѣ лопаткою, пока мука съ масломъ не распустится совершенно. Сложить говядину на блюдо, нарѣзавъ ее ломтиками, облить соусомъ.

ВЫДАТЬ:

3—4 фун. говядины отъ края.
1 бутылку хлѣбнаго кваса, 1 морковь.
1 луковицу, 1 селлерей, 1 петрушку.
1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки.

Эту говядину можно подать:

а) Съ итальянскими макаронами № 753; въ соусникѣ подать соусъ изъ шампиньоновъ № 168, разведя его соусомъ изъ-подъ говядины.

б) Съ разварнымъ картофелемъ № 245.

в) Съ картофельнымъ пюре № 244.

г) Съ картофельнымъ пюре и зел. горошкомъ № 255.

д) Съ жаренымъ картофелемъ № 239.

е) Съ пюре изъ брюквы № 263.

ж) Съ пюре изъ лука № 265.

з) Съ пюре изъ рѣпы № 264.

и) Съ пюре изъ чечевицы № 256.

і) Съ пюре изъ фасоли № 267.

к) Съ тушоными и жаренными грибами и сморчками отъ № 250 до № 252.

л) Съ соусомъ изъ разныхъ кореньевъ.

м) Съ огурцами тушоными № 253.

н) Съ пюре изъ селлерея № 266.

о) Съ пюре изъ моркови № 268.

п) Съ соусомъ изъ каштановъ № 269.

р) Съ пюре изъ каштановъ № 270.

с) Со всѣми свѣжими и маринованными салатами отъ № 475 до № 485.

т) Съ морковью и зеленымъ горохомъ № 214.

у) Съ кольраби № 216.

312) Говядина тушоная въ горшкѣ.

Посолить кусокъ говядины, нашпиковать ветчиною или копчонымъ языкомъ и шпикомъ. Положить въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика или масла, кореньевъ, пряностей, положить на это говядину, влить вина, ложки 2 уксуса или лимоннаго сока или сокъ изъ крыжовника, все это тушить на легкомъ огнѣ, подливая понемногу воды такъ, чтобы мясо поджарилось со всѣхъ сторонъ; когда мясо будетъ готово, вынуть его, съ соуса снять жиръ, подлить еще если надо бульона, процѣдить, облить жаркое.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 1/4 фун. шпика. } 15—20 зер. англійскаго перца.
1/4 фун. ветчины или копчоный языкъ. } 1/2—1 стаканъ вина.
1 луковицу, 1 морковь. } Уксуса или 1/2 лимона, или сокъ изъ крыжовника.
1 петрушку, 1 сельдерей. } 1/8 ф. шпика или 1/8 фун. масла.
1—2 штуки лаврового листа.

313) Говядина тушоная другимъ манеромъ.

Кусокъ говядины выбить хорошенько; въ кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку, лаврового листа, англійскаго перца, гвоздики, соли, ломтиками нарѣзанный лимонъ безъ зеренъ, кусокъ чернаго хлѣба; на все это положить посоленое мясо, налить пивомъ или водою, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо будетъ готово, скропить его уксусомъ, пивомъ или виномъ, еще потушить; сложивъ на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое; можно огарнировать его картофелемъ, который сперва очистить, перемыть, сложить къ говядинѣ и съ нею жарить.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины, 1/4 фун. шпика. } 1 морковь, 2—3 гвоздики, ржанаго хлѣба.
1 луковицу, 1 петрушку. } Пива, уксуса или вина 1/4 стакана. (1/2 гарица картофеля.)
2—3 шт. лаврового листа.
15—20 з. англійск. перца, 1/2 лимона.

314) Говядина, жареная по-французски.

Кусокъ мягкой говядины выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ.—Свернуть въ трубку, а потомъ въ бумагу, обвязать, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ, смотрѣть, чтобы не пережарить и чтобы сокъ не вышелъ изъ говядины. Положить на блюдо, разрѣзать, огарнировать жареными картофелемъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 1/4 фунта масла. } 3/4 гарн. картофеля, соли, перца.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 191 или соусомъ изъ хрѣна № 181.

315) Говядина жареная съ яичницею (употребляемая на охотѣ).

Испечь яичницу изъ 6 яицъ съ вареною нашинкованною ветчиною, зеленымъ лукомъ и масломъ. Мягкій кусокъ говядины отъ края выбить скалкою въ видѣ большаго тонкаго зраза, посолить, посыпать перцомъ, разложить на верхъ яичницу, мясо свернуть такъ, чтобы имѣло форму продолговатой булки, вставить въ печь, обложивъ малыми ломтиками шпика или кусками масла, подавая на столъ нарѣзать ломтиками.

ВЫДАТЬ:

3 фунта мягкой говядины. } 1/2 ф. вареной ветчины, соли, перца
1/2 ложки масла, 6 яицъ, зеленаго лука. } 1/4 фунта шпика или масла.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 191.

316) Говядина тушоная съ краснымъ виномъ.

3 фунта говядины хорошенько выбить, положить въ кастрюлю или въ горшокъ; положить туда же 1 луковицу, ложку зеленаго мелкаго лука, на дно и на верхъ ломтики шпика и ветчины, морковь, соли, перца, 1/3 стак. краснаго вина, 3/4 стак. сметаны; если меньше вина и сметаны, то долить немного бульона, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, дать обсохнуть, вставить въ горячую печь на 3 часа. Передъ отпускомъ снять съ соуса жиръ, вынуть шпикъ, влить ложки 2 уксуса, вскипятить, процѣдить, облить разрѣзанное на блюдѣ мясо.

ВЫДАТЬ:

3 ф. говядины, 1 луковицу, зел. лука. } 1/3 стакана краснаго вина.
1 морковь, соли, 15—20 з. анг. перца. } 3/4 стакана сметаны; уксуса.
2—3 шт. лаврового листа.
1/8 фун. шпика, 1/8 фун. ветчины. } Стакана 2 ржаной муки.

317) Говядина по-португальски.

Мягкій кусокъ говядины повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, нашпиковать шпикомъ, посолить, осыпать перцомъ, гвоздиками, а послѣ ржаною мелкою мукою, обжарить на вертелѣ, поливая масломъ или на рашпорѣ, когда мука подрумянится, сложить мясо въ кастрюлю, облить уксусомъ или сокомъ изъ крыжовника, стаканомъ воды, положить цѣльную луковицу, 2 ложки капарцовъ, лимонной цедры, тушить пока мясо не сдѣлается мягкимъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 1/4 фун. шпика. } 2 ложки капарцовъ.
2 ложки ржаной муки, 1/8 ф. масла. } 1 луковицу, лимонной цедры.
1 стаканъ уксуса или сокъ изъ крыжовника. } Перца, гвоздики.

Огарнировать маленькими котлетами изъ картофеля № 246, приготовленными изъ половины назначенной тамъ пропорціи.

318) Говядина по-англійски.

Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенько и на нѣсколько дней намочить въ уксусѣ пополамъ съ водою, со спеціями № 1468. Вынувъ говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нафаршировать говяжьимъ жиромъ истолченнымъ съ солью, перцомъ и гвоздиками, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ ея соусомъ. Поджарить 1/2 ложки муки, влить бульона, положить ложки 2 капарцовъ, 1/2 ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, 1/2 или 1 стаканъ столоваго вина, нѣ-

сколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

ВЫДАТЬ

3 фун. мягкой говядины.
Уксусъ со спеціями № 1468.
1/2 фунта говяжьяго сала.
4—5 штукъ гвоздики.
4 зер. прост., 6 зер. англійск. перца.
1/2 ложки муки, 2 ложки капарцовъ.
1/2 ложки грибнаго порошка.
1/2 или 1 стаканъ вина.
1/2 лимона.

319) Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре.

Мягкій кусокъ говядины нашиковать шпикомъ, тушить съ масломъ до-красна, прибавивъ кореньевъ и пряностей, когда будетъ готова, выложить на блюдо, въ соусъ положить муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить мясо.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины; 1/8—1/4 фун. шпика.
1—2 ложки масла, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей.
1 луковицу, 1/2 ложки муки.
2—3 шт. лаврового листа.
15—20 зернъ англійскаго перца.

Огранировать соусомъ изъ сушонаго зеленаго горошка № 255, съ картофельнымъ пюре № 244, или картофельными фрикадельками, приготовленными слѣд. образомъ: отварить въ соленой водѣ 1/2 гарнца очищеннаго картофеля, слить воду, протереть сквозь друшлакъ, мѣшать пока не остынетъ, положить 2 яйца, ложку муки, размѣшать, выложить на доску посыпанную мукою, скатать продолговатые шарики, обжарить ихъ въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

320) Жаркое отъ котлетной части.

Взять говядины, какъ на котлеты, съ ребрами и частью филея, разрѣзать на части длиною въ ладонь, шириною въ 3 ребра; изъ каждаго такого куска вынуть два крайнія ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имѣло видъ котлеты; выбить деревяннымъ пестикомъ. Дно каменной кастрюльки выложить шпикомъ, положить нарѣзанной моркови и разныхъ кореньевъ, положить на нихъ рядами котлеты, масла, ломтики лимона безъ зеренъ, накрыть крышкою, облѣпить тѣстомъ, вставить въ печь какъ на хлѣбы; подать послѣ на столъ въ той же кастрюлькѣ.

ВЫДАТЬ:

4 фун. говядины—котлетную часть.
1/4 ф. шпика, 1 морковь, 1 петрушку.
1 луковицу, соли, 1 порей, 1 сельдерей,
3 ложки масла, 1/2 лимона.

321) Говядина-филей тушоная съ виномъ.

Говядину нашиковать шпикомъ, обжарить слегка на вертелѣ, поливая масломъ и уксусомъ, а соусъ чтобы стекалъ на сотейникъ. Поджечь кусокъ сахара, всыпать муки, смѣшать съ соусомъ, влить 1/2 или 1 стаканъ столоваго вина, немного уксуса и бульона, облить имъ разрѣзанную и въ кастрюлю сложенную говядину, тушить на угольяхъ до мягкости, часто переворачивая.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины самый филей.
1/4 фун. шпика, 1—2 ложки масла.
1—2 куска сахара.
1/2—1 стаканъ вина.
1/2 ложки муки, уксуса соли.

322) Говядина-филей по-венски.

Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить уксусомъ пополамъ съ водою, со спеціями № 1468, пусть полежитъ такъ 3 — 4 дня. Тогда, вынувъ изъ уксуса, нашиковать шпикомъ, осыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ и сметаною; сокъ долженъ стекать на подставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него ложку муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ соусомъ сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелемъ.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины отъ филейной части.
Уксуса № 1468, соли.
1/4 фун. шпика, 3 ложки муки.
1 ложку масла, 1/2 стакана сметаны.
1/2 гарнца картофеля и 1—2 ложка масла.

323) Говядина-филей шпикованный трюфелями или анчоусами.

Филей очистить отъ жилъ и лишняго жира, скропить мадерою и лимоннымъ сокомъ, обсыпать солью, толченымъ перцомъ, оставить такъ на три часа. Штукъ 5 трюфелей разрѣзать на тонкіе, длинные кусочки, нашиковать ими филей, обвернуть въ намазанную масломъ бумагу, привязать къ вертелю, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ или на противнѣ въ духовой печи; когда будетъ готово, снять бумагу, нарѣзать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 191, съ прибавленіемъ оставшихся обрѣзковъ трюфелей и свѣжихъ 2—3 штукъ, подавать тотчасъ на столъ.

Такимъ образомъ приготовляется филей, нашпикованный анчоусами вдоль разрѣзанными, вынуть изъ нихъ косточки.

ВЫДАТЬ

3 фунта говядины.
1 рюмку мадеры, 1/2 лимона.
7—8 штукъ трюфелей или 10—20 анчоусовъ.
5 зеренъ англійскаго перца.
5 зеренъ простаго перца.
2—3 ложки масла, соли.

Облить соусомъ № 191.

324) Говядина-филей, жареный въ бумагѣ.

Кусокъ филея очистить отъ жилъ, нашпиковать шпикомъ, обложить луковицами нарѣзанными ломтиками, посыпать толченымъ англійскимъ перцомъ, солью, скропить мадерою или лимоннымъ сокомъ, обвернуть въ бумагу намазанную масломъ; обвязать веревочкою, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, масло и сокъ чтобы стекали на подставленный сотейникъ. Надо такъ распорядиться временемъ, чтобы жаркое подать на столъ горячимъ, прямо съ вертеля, облить стекшимъ на сотейникъ соусомъ, вскипятивъ его съ нѣсколькими ломтиками лимона и мадерою.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 3 луковицы, 10 зеренъ анг. перца, 2 ложки масла. { 1/2 лимона, 1/2—1 стакана мадеры. 1/4 фунта шпика.

Огарнировать жаренымъ картофелемъ № 239 или тушоною красною капустою № 238.

325) Говядина-филей съ сардельнымъ масломъ.

Кусокъ говядины отъ филейной части очистить отъ жилъ, посолить Нарѣзать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 селлерей, положить въ кастрюлю, потомъ говядину, осыпать 15 — 20 зернами англійскаго перца, 5—6 шт. лавр. листа, облить масломъ и жарить въ печи переворачивая. — Когда будетъ готова, разрѣзать, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, облить соусомъ отъ жаркаго, въ который положить маринованныхъ рыжиковъ или боровиковъ, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

3 фун. говядины, 1 луковицу. 1 морковь, 1 селлерей. 20 зеренъ англійскаго перца, 5—6 штукъ лаврового листа. { 1—2 ложк. масла, 3 ложк. тертаго хрѣна. 1 ложку масла. 3 ложки рыжиковъ маринованныхъ или бѣлыхъ грибовъ.

Вмѣсто хрѣна можно переложить слѣд. массою; вымочить одну шотландскую селедку, выбрать кости, истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою несоленаго масла, положить на теркѣ натертое 1 сырое яблоко, 1 испеченую въ золѣ луковицу, кусокъ ржанаго хлѣба или 1/4 франц. бѣлаго хлѣба въ молокѣ намоченнаго и выжатаго, или 6—8 шт. сваренаго картофеля, зеренъ 5 англ. толченаго перца, мушк. орѣха, 2 желтка, все это смѣшать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаною смѣшанною съ мукою, посыпать тертымъ хлѣбомъ и сыромъ; скропить масломъ, вставить въ печь не надолго.

ВЫДАТЬ:

1 селедку, 2 ложки масла. 1 луковицу, 1 яблоко. 1/4 французскаго бѣлаго хлѣба или кусокъ ржанаго хлѣба, или 6—8 штукъ картофеля. { 1/2 стак. молока, 5 зер. англ. перца. 3 ложки сметаны, 1 ложку муки. 1 ложку тертой булки. 1 ложку тертаго сыра.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 191.

326) Бифстексъ.

а) На бифстексъ надо брать большой, жирный филей, иначе бифстексъ не будетъ сочент и мягокъ. Очистить отъ жилъ и жира съ боковъ, оставить его въ серединѣ, разрѣзать поперегъ большими ломтями въ 2 пальца толщиною, выбить деревяннымъ пестикомъ, посолить, осыпать простымъ толчонымъ перцомъ, намазать перышкомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ, оставить такъ въ холодномъ мѣстѣ часа на два. Передъ самымъ отпускомъ распустить масла, обмакнуть въ него каждый кусокъ и класть на раскаленную сковороду, не снимая ее съ самаго сильнаго огня, поджарить съ обѣихъ сторонъ, переворотивъ одинъ разъ только, смотрѣть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижавъ ножомъ, выходилъ изъ бифстекса кровяный соусъ. Огарнировать мелкимъ картофелемъ обжареннымъ въ 1 1/2 ложкахъ масла и хрѣномъ наскобленнымъ ножомъ, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него сливочнаго масла, лимоннаго сока, рубленой зел. петрушки, или сливочное масло подать отдѣльно.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины отъ филея. Соли, перца, 1 ложк. прованскаго масла. 1 1/2 ложки уксуса, 3/8 фунта масла. 1/2 гарнца картофеля. { Хрѣна, 1/4 лимона, зеленой петрушки. (Подать отдѣльно сливочнаго масла.

б) **Бифстексъ другимъ манеромъ.**

Приготовить мясо какъ сказано выше, но не обмакимать въ масло; раскалить сковороду и какъ можно скорѣе поджарить бифстексъ съ обѣихъ сторонъ на самомъ сильномъ огнѣ, тогда уже подложить кусокъ масла и еще слегка поджарить. Къ горячему бифстексу подается масло изъ сарделекъ № 603.

в) **Бифстексъ третьимъ манеромъ.**

Нарѣзать мясо ломтями, выбить скалкою, посыпать солью, перцомъ, кто хочетъ обвалять каждый кусокъ въ 2 ложкахъ муки. — Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить до-красна 2—3 мелко изрубленныя луковицы, а потомъ на ту же раскаленную сковороду и масло, положить ломтики бифстекса, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать также съ картофелемъ и хрѣномъ, обливъ тѣмъ же соусомъ.

327) Говядина жаркое рулеты.

Взять довольно жирный филей, вырѣзать жилы, выбить деревяннымъ пестикомъ въ видѣ большаго зраза; приготовить фаршъ изъ тѣлятины № 107, прибавивъ нѣсколько нарѣзанныхъ трюфелей, намазать этою массою говядину, посолить, нарѣзать ветчины малыми ломтиками, разложить на фаршъ, на ветчину опять рядъ фарша, и наконецъ на фаршъ положить омлетъ испеченый изъ 3 яицъ съ 1/2 ложкою масла; такъ приготовленное мясо свернуть въ трубку, обвернуть чистою тряпочкою, обвязать веревочкою и положить въ кастрюлю, положивъ на дно обрѣзки говядины, нѣсколько ломтиковъ шпика, нарѣзанные коренья и пряности, налить водою, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкою, поставить на плиту и тушить, пока мясо не подрумянится слегка и не сдѣлается мягкимъ.

Взять тогда три стакана бульона, въ которомъ тушилось мясо, положить въ него 1 1/2 ложки муки, 1/2 ложки масла, вскипятить, процѣдить; соусъ этотъ долженъ быть свѣтло-румянаго цвѣта, съ мяса снять тряпочку, положить на блюдо, облить этимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 фун. говядины, 1/4 фунта шпика. 1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку. 1 луковицу, 5—6 шт. лавров. листа. 15—20 зер. англ. перца, 1 ложк. муки. { 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. 1 луковицу, 1 яйцо. 4—5 трюфелей. Соли, англійскаго перца.

На фаршъ: 3/4 фунта. телятины. { 1/2 фунта ветчины, 3 яйца. Всего 1/4 фунта масла.

Огарнировать: аморетками и мелкимъ картофелемъ, отвареннымъ въ соленой водѣ и поджаренымъ въ маслѣ, или отваренною шариками нарѣзанною брюквою, или маринованными грибами.

328) Жаркое говядина.

Жирный кусокъ филея очистить отъ жилъ, посолить, посыпать ломтиками лука, лавр. листомъ и лимонною цедрою, пусть полежитъ такъ нѣсколько часовъ. Потомъ обжарить его на вертелѣ, поливая масломъ, снять на блюдо, облить бульономъ. Когда остынетъ, нарѣзать толстыми ломтиками и передъ отпускомъ обмакнуть каждый кусокъ въ растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рашпоръ на горячіе уголья, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ жареннымъ картофелемъ, облить соусомъ стекшимъ съ мяса, когда оно жарилось на вертелѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины отъ филейной части.
2 луковицы, 5—6 шт. лавроваго листа.
Цедру съ $^1/_2$ лимона, 3 лож. масла, соли.
$^1/_2$ гарица картофеля.
($1^1/_2$ ложки масла.)

329) Ростбифъ.

20 фунтовъ жирнаго мяса отъ толстаго филея съ филеемъ и костью посолить, положить на сотейникъ, облить 3—4 ложками масла, печь три часа въ печкѣ истопленной какъ на хлѣбъ, переворачивать, чтобы подрумянилось ровно со всѣхъ сторонъ, и обливать чаще собственнымъ его сокомъ, или жарить на вертелѣ; подать на столъ цѣльнымъ или нарѣзаннымъ ломтиками, огарнировать жареньмъ мелкимъ картофелемъ и струганнымъ хрѣномъ; стекшій соусъ, съ котораго снять жиръ, подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ:

Говядины фун. 20, 3—4 ложки масла.
Картофеля, $1^1/_2$ ложки масла, хрѣна.

Такой кусокъ говядины можно подать на большомъ блюдѣ человѣкъ на 18.

Или большой кусокъ говядины отъ мягкой филейной части перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить $^1/_2$ стаканомъ прованскаго масла, оставить такъ до другаго дня, часто переворачивая и обливая этимъ масломъ, потомъ обвернуть бумагою, прикрѣпить къ вертелю и жарить 3—4 часа, поливая собственнымъ сокомъ, который долженъ стекать на сотейникъ,—далѣе поступить какъ сказано выше.

330) Говядина въ родѣ зразовъ по-итальянски.

Разрѣзать говядину на толстые зразы или ломтики въ палецъ толщиною, выбить хорошенько, посолить, поджарить ихъ слегка въ кастрюлѣ съ $1^1/_2$ ложками масла, луковицею и разными кореньями; 2—3 ложки тертой булки поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла, прибавить 5 — 6 зер. толченаго простаго перца, 4 гвоздики, посыпать этимъ зразы, сложить одинъ на другой, влить стаканъ вина, $1^1/_2$ стакана бульона, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, накрыть крышкою, тушить до мягкости; потомъ обсыпать ложкою муки, влить стаканъ сметаны, положить капарцовъ, опять поставить на плиту на $^1/_4$ часа, прикрывъ крышкою; подавая облить процѣженнымъ этимъ же соусомъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 1 луковицу.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.
2—3 ложки тертой булки.
5—6 зер. простаго перца, $^1/_4$ ф. масла.
4 гвоздики, $^1/_2$—1 стаканъ вина.
$^1/_2$ лимона, 1 ложку муки.
$^1/_2$—1 стаканъ сметаны.
2 ложки капарцовъ.

331) Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями.

Кусокъ жирной говядины нарѣзать ломтями въ родѣ зразовъ въ палецъ толщиною, выбить ихъ хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посыпать англ. перцомъ и лавровымъ листомъ. Нашинковать не очень мелко разныхъ кореньевъ, а также крѣпкій маленькій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей; все это сложить въ кастрюлю въ слѣд. порядкѣ: сперва влить на дно растопленнаго масла, потомъ положить рядъ кореньевъ, потомъ рядъ зразовъ, посолить, опять кореньевъ, зразовъ и т. д., прижать все это плотно, налить стакановъ жирнаго бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ, поставить на плиту, пусть тушится на легкомъ огнѣ въ продолженіи 2—3 часовъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта мягкой говядины.
Соли, англ. перца, лавроваго листа.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.
$^1/_2$ фунта брюквы, 2 кольраби.
1 маленькій кочанъ капусты.
$^1/_4$ фунта масла.

332) Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразовъ.

Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большіе зразы, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, потомъ порубить немного тупою стороною ножа и немного посолить.—Одинъ зразъ мелко изрубить, прибавить немного жира, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, англ. и простаго перца, размѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ переложить зразы, накладывая ихъ одинъ на другой, наложить легкій прессъ.— Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на нихъ мясо, намазать сверху яйцомъ, посыпать хлѣбомъ, на верхъ положить также ломтики шпика или полить масломъ, подлить стаканъ бульона; вставить въ печь. Подавая нарѣзать ломтиками, облить процѣженнымъ соусомъ, подливъ бульона.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ ф. говядины отъ филейной части.
$^1/_4$ фун. говяжьяго сала
2—3 яйца, 3 ложки тертой булки.
5 зер. англ., 5 зер. простаго перца.
$^1/_8$ фунта шпика или $^1/_8$ фун. масла.

333) Зразы à la Nelson.

Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на 8—10 зразовъ, выбить съ одной стороны деревяннымъ пестикомъ, а потомъ тупою стороною ножа, посолить, оставить такъ часа на два. Дно кастрюли намазать ложкою масла, всыпать рубленной луковицы и тертаго хлѣба, положить рядъ зразовъ, опять масла, лука и хлѣба и т. д., но на самый верхъ должно положить больше масла, а менѣе хлѣба и лука. Накрыть крышкою, тушить исподоволь, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло ко дну; изъ осторожности лучше переложить

зразы со дна на верхъ. Когда будутъ мягки, выложить на блюдо, огарнировать жаренымъ картофелемъ.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта говядины.	}	$^1/_2$ фунта масла.
4 ложки мелко изрубленнаго лука.	}	$^3/_4$ горнца картофеля.
Соли, немного перца.	}	$^1/_2$ фунта хлѣба.

334) **Зразы à la Nelson другимъ манеромъ.**

Кусокъ говядины, лучше всего отъ филейной части, очистить отъ жилъ, мелко изрубить, вбить 2—3 яйца, смѣшать, положить на доску въ видѣ большаго блина толщиною въ мизинецъ. Сварить грибковъ, мелко ихъ изрубить, прибавить къ нимъ сваренаго и мелко изрубленнаго шпика, 2 изрубл. и въ маслѣ поджаренныя луковицы, 3 ложки тертой булки, посолить, положить перца, размѣшать, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку и, подложивъ масла, тушить въ кастрюлѣ. Подавая на столъ, разрѣзать на 7—8 частей, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который подлить бульона.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта говядины.	}	3 ложки тертой булки.
3 яйца, $^1/_8$ фунта грибовъ.	}	Перца, соли.
2 луковицы, 1—2 ложки масла.	}	$^1/_4$ фунта шпика.

335) **Зразы рубленные съ хрѣномъ.**

Изрубить кусокъ говядины, очистивъ отъ жилъ, вбить 2 желтка 1 яйцо, смѣшать, надѣлать плоскіе круглые зразы, намазать ихъ хрѣномъ поджаренымъ съ булкою въ 1 ложкѣ масла, посыпать мукою, мелко изрубленною и выжатою луковицею, сложить зразы въ кастрюлю въ растопленное масло, поджарить съ одной стороны, влить стакана 2 бульона и тушить исподоволь подъ крышкою. — Подавая на столъ, огарнировать жаренымъ или вареным картофелемъ, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ зразы жарились.

ВЫДАТЬ:

3 фунта говядины, 3 яйца.	}	1 луковицу, 1 ложку муки.
3—4 ложки тертаго хрѣна.	}	2—3 ложки масла.
3—4 ложки тертой булки.	}	$^1/_2$ горнца картофеля.

Вмѣсто хрѣна, перекладываютъ зразы тушоною кислою капустою.

336) **Зразы рубленные.**

Кусокъ говядины наскоблить ножомъ, очистить отъ жилъ, смѣшать съ мелко изрубленнымъ почечнымъ саломъ, вбить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перца, 2 ложки сметаны или ложку масла, размѣшать, сдѣлать небольшіе плоскіе зразы и жарить въ горячемъ маслѣ; когда будутъ готовы, прибавить $^1/_2$ — 1 стак. сметаны и тушить нѣкоторое время подъ крышкою, подливая бульона; сложивъ ихъ на блюдо облить тѣмъ же соусомъ.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта говядины безъ костей.	}	2 ложки сметаны или $^1/_8$ фун. масла.
$^1/_4$ фунта почечнаго сала.	}	1 ложку масла.
2 яйца, соли, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.	}	
5 верн. прост., 5 зер. англ. перца.	}	($^1/_2$—1 стаканъ сметаны.)

Въ эти зразы можно также не класть стакана сметаны, а поджарить ихъ въ одномъ маслѣ и подавая, облить соусомъ изъ сарделекъ № 165; бульонъ для этого соуса можно сварить изъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ отъ зразовъ съ прибавленіемъ кореньевъ и пряностей.

337) **Зразы литовскіе фаршированные.**

Кусокъ говядины безъ костей отъ края, сѣка или филея разрѣзать на тонкіе зразы, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ, оставить такъ на $^1/_2$ часа. Поджарить въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы, смѣшать съ ржанымъ тертымъ хлѣбомъ или булкою, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха, 4 — 8 рубленныхъ отваренныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, 1 яйцо, смѣшать, положить этого фарша на каждый зразъ, свернуть въ трубочку (если кто не умѣетъ хорошо свернуть ихъ, то перевязать каждый нитками), обсыпать мукою, положить въ кастрюлю въ растопленное почечное сало или масло, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда поджарятся со всѣхъ сторонъ, подлить стакана 2 бульона, если соусъ выкипитъ, подлить вторично.

Въ этотъ бульонъ можно влить стаканъ сметаны, немного грибнаго бульона, положить горсть тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, облить имъ на блюдѣ зразы.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта говядины безъ костей.	}	$^1/_8$ фунта грибовъ, 1 яйцо.
Соли, перца, мушкатнаго орѣха.	}	$^1/_4$ фунта почечнаго сала.
2 луковицы, $^1/_2$ ложки масла.	}	Или $^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба или $^1/_4$ фун. ржанаго хлѣба.	}	($^1/_2$ или 1 стаканъ сметаны.)

338) **Зразы безъ фарша съ картофелемъ, кашею и проч.**

$2^1/_2$ фунта говядины безъ костей нарѣзать довольно большими ломтиками въ палецъ толщиною, выбить хорошенько съ одной стороны деревяннымъ пестикомъ, а потомъ съ той же стороны тупою стороною ножа, посолить, посыпать перцомъ, черезъ часъ свернуть въ трубочку, обвалять въ мукѣ; $^1/_4$ фунта масла распустить въ кастрюлѣ, когда масло закипитъ, положить зразы, подрумянить ихъ со всѣхъ сторонъ (положить 1 мелко изрубленную луковицу), тогда налить бульономъ, чтобы ихъ покрыло, накрыть крышкою и тушить такъ съ $1^1/_2$ часа, потомъ подлить 3—4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соуса мало, то подлить еще бульона такъ, чтобы соуса было не менѣе 3 стакановъ, процѣдить.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта мягкой говядины.	}	3—4 ложки сметаны, 2 ложки
2 ложки масла, соли, перца.	}	муки.
	}	1 луковицу.

Эти зразы подаются:

а) Съ картофелемъ: $^1/_2$ горнца картофеля отварить, очистить, положить къ зразамъ и вмѣстѣ тушить, пока картофель не подрумянится.

б) Съ картофельнымъ пюре № 244.
в) Съ крутою гречневою кашею: сварить крутую кашу, какъ обыкновенно, изъ 1 фунта крупъ и ложки масла, обложить на блюдѣ вразсыпь, облить соусомъ.
г) Съ разсыпчатою кашею: изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 765.
д) Съ итальянскими макаронами: ¾ фун. макароновъ отварить въ соленой водѣ съ солью, откинувъ на рѣшето, сложить въ кастрюлю, положить 1½ ложки масла, ложки 2 сметаны, поставить на плиту, накрыть крышкою, дать постоять такъ съ ½ часа. Сложа на блюдо вмѣстѣ съ вразами, обсыпать макароны 2 ложками тертаго сыра.

339) Котлеты битыя изъ говядины.

Взять кусокъ говядины, котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлеткѣ была косточка, выбить, посолить, посыпать перцомъ, каждую котлету обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, положить ихъ въ кастрюлю, влить ½ стакана вина, 1½ стакана бульона, тушить до мягкости, не задолго до отпуска опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ. Огарнировать лукомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: отварить нѣсколько луковицъ въ водѣ, потомъ очистить, налить бульономъ, положить ложку масла, тушить до мягкости.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта говядины, соли, перца	2—3 ложки масла, ½ стакана вина.
2 ложки муки, ½ лимона.	10—12 луковицъ мелкихъ.

340) Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ.

2½ фунта говядины безъ костей отъ сэка очистить отъ большихъ жилъ, очень мелко изрубить, посолить, положить англ. толченаго перца, франц. бѣлаго хлѣба намоченнаго въ водѣ и выжатаго, смѣшать, сдѣлать котлеты, намазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать сухарями, сдѣланными изъ корки срѣзанной съ булки, положить на сковороду въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ.

ВЫДАТЬ:

2½ фунта говядины.	6—10 зерн. англійскаго перца.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.	соли.
	1 яйцо, ¼ фунта масла.

Эти котлеты подаются:
а) Съ краснымъ соусомъ № 160, 161, 162—169.
б) Съ картофельнымъ пюре и зеленымъ суш. горошкомъ № 244 и 255.
в) Съ соусомъ изъ зеленаго гороха № 212.
г) Съ соусомъ изъ зеленой фасоли № 220.
д) Съ морковью и горохомъ № 214.
е) Съ соусомъ изъ зелени № 229.
ж) Со щавелемъ № 254, со свеклою № 227, съ пюре изъ моркови № 268, изъ рѣпы № 264, изъ сельдерея № 266.

341) Соусъ изъ мозговъ съ лимоннымъ сокомъ.

1 ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, разрѣзать пополамъ очищенную луковицу, налить все это 2—3 стаканами бульона, положить соли, влить немного лимоннаго сока, положить мелко изрубленной лимонной цедры, вскипятить, процѣдить, всыпать зеленой петрушки и укропа. Мозги очистить отъ плевокъ, сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и англійскимъ перцомъ, остудить, нарѣзать ломтиками и, обмакнувъ въ яйцо и сухаряхъ, поджарить, сложить на блюдо, облить вышеупомянутымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

На соусъ:	Мозги изъ 3-хъ головъ телячьихъ.
1 ложъ. муки, 1 ложъ. масла, (1 лукова.	2 яйца, 5—6 сухарей.
½ лимона, 1—2 куска сахара.	1½ ложки масла.

Или облить соусомъ краснымъ № 161 или № 162.

342) Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины или телятины.

½ ложки муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ или кипяченою водою, вскипятить, положить 2 — 3 четыреугольными кусочками нарѣзанные соленые огурца или 3—4 большія кисловатыя яблока, вскипятить, если соусъ слишкомъ жидокъ, всыпать ложки 2 тертой булки или хлѣба, наконецъ положить малыми четыреугольными кусочками нарѣзанное мясо, вскипятить 2—3 раза, подать.

ВЫДАТЬ:

Телятину или говядину.	3—4 яблока или 2—3 соленые огурца.
½ ложъ. муки, 2 ложъ. булки или хлѣба.	1 ложку масла.

343) Воловій рубецъ.

Рубцы очистить слѣд. образомъ: вынуть внутренности убитаго вола, коровы или теленка и, не опуская ихъ на землю, прорѣзать въ нихъ малое отверзтіе и выпустивъ нечистоту, выворотить осторожно грязною стороною наружу, зашить крѣпко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вымыть щеткою въ водѣ, часто ее перемѣняя, и потому лучше мыть въ рѣкѣ, потомъ опустить ихъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою; когда черная плевка начнетъ отставать отъ рубца, влить холодной воды, очистить, мочить въ холодной водѣ 24 часа, каждые 4 часа перемѣняя воду, потомъ вымыть хорошенько, разрѣзать каждый кусокъ вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить ножомъ до совершенной чистоты, осушить его разложивъ на столѣ, посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцомъ, кто любитъ, рубленнымъ чеснокомъ и шампиньонами, свернуть ихъ въ продолговатый рулетъ, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою, закипятить, потомъ поставить въ горячую печь, накрывъ крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до соусной густоты, вынуть изъ печки, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить сверху масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ сыромъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, чтобы подрумянилось, подавать.

344) Воловій рубецъ подъ соусомъ.

Очистить ½ воловьяго рубца, какъ сказано въ предъидущемъ № 343, нарѣзать кусочками, сложить въ горшокъ съ жирнымъ кускомъ мяса, кореньями и пряностями, налить водою, сварить до мягкости; когда соусъ выкипитъ до 3—4 стакановъ, тогда ложку муки поджарить въ ½ ложкѣ масла, развести этимъ процѣженнымъ соусомъ, вскипятить, облить сложенные на глубокое блюдо рубцы.

Огарнировать обалянкою слѣд.: 1 стаканъ молока, ⅔ стак. растоп-

леннаго почечнаго сала, вскипятить, всыпать $^2/_3$ стак. смоленскихъ крупъ или крупичатой муки, когда погустѣетъ, посолить, положить немного перца, майорана, размѣшать, наполнить этимъ воловью кишку, перевязать ниткою оба конца, сварить въ водѣ, нарѣзать кусочками, огарнировать рубецъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_8$—$^1/_4$ воловьяго рубца, 1 ф. говядины, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельерей, 1 порей, 2—3 луковицы, 3—4 лаврового листа, 15—20 зер. англійскаго перца — 1 стаканъ молока, $^2/_3$ стакана растопл. почечнаго сала, $^2/_3$ стакана смолен. крупъ или муки, Майорана, соли, перца, 1 ложк. муки, $^1/_2$ ложки масла.

Чтобы обѣдъ стоилъ дешевле, изъ этихъ рубцовъ можно сдѣлать два кушанья, а именно: не уваривать соуса до 3 стак., но налить рубцы большимъ количествомъ воды, приготовить бульонъ съ картофелемъ, а рубцы подать отдѣльно на второе кушанье подъ соусомъ.

345) **Языкъ бычачій.**

Взять бычачій языкъ, сварить въ водѣ съ кореньями и пряностями, вынуть, снять кожу, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо, огарнировать соусомъ изъ зеленаго горошка и картофельнымъ пюре № 244 и № 255, соусомъ изъ зеленой фасоли № 220 или 221, пюре изъ бѣлой фасоли № 267, соусомъ изъ шпината № 229 и проч.

Или облить его соусомъ краснымъ № 160, 161 и 162 или кисло-сладкимъ № 169.

346) **Солонина.**

Взять $2^1/_2$—3 фунтасолонины безъ костей, вымыть ее хорошенько, отварить въ водѣ, сложить на блюдо, разрѣзать, огарнировать варенымъ картофелемъ или соусомъ изъ зеленаго горошка и картофельнымъ пюре, или подать къ ней хрѣнъ съ уксусомъ и горчицу. На бульонѣ, въ которомъ варилась солонина, можно варить борщъ польскій и разныя щи.

Б) ТЕЛЯТИНА.

Примѣчаніе. Телятину, которая подается къ столу вареною, а не жареною, нужно разрубить сперва на порціи, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, процѣдить, дать устояться, телятину же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить тѣмъ же бульономъ, осторожно сливая —На жаркое на 6—8 человѣкъ нужно взять цѣлую заднюю маленькую четверть телятины вѣсомъ отъ $4^1/_2$ до 5 фунтовъ, если же вырѣзывается одно мясо изъ большой четверти вѣсомъ въ 10 или болѣе фунтовъ, то вырѣзать только 3 фунта.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 » » » » 2 »
Отъ 19 до 24 » » » » 3 »

347) **Телятина жаркое обыкновенное.**

Заднюю четверть телятины вѣсомъ около 5 фун. вымыть, мочить въ водѣ нѣсколько часовъ, потомъ облить уксусомъ, посолить, жарить на вертелѣ на большомъ огнѣ, поливая 1—2 ложками масла, смотря по тому, какъ жирна телятина. Если же жарить на противнѣ, то подлить нѣсколько ложекъ воды, положить березовыя лучинки крестъ на крестъ, на нихъ телятину, часто ее переворачивать и поливать масломъ ($^1/_8$ фунта), чтобы была сочна и разсыпчата. Переложивъ на блюдо, посыпать 2 толчеными сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Кусокъ телятины въ 10—15 фунтовъ жарится не менѣе $1^1/_2$ часа; а вѣсомъ въ $4^1/_2$—5 фунтовъ—около $^3/_4$ часа.—Подавать въ ней кислую капусту и прочіе свѣжіе и маринованные салаты отъ № 475 до № 485.—Каждое жаркое на 6—8 человѣкъ лучше подавать на столъ цѣльнымъ, если же разрѣзаннымъ, то нужно разрѣзать его острымъ ножомъ, сложить всѣ части, чтобы имѣли видъ цѣльнаго жаркаго, тогда подавать. Изъ оставшихся отъ жаркаго костей можно сварить супъ, какъ напримѣръ похлебку изъ картофеля, прибавить $1^1/_2$—2 ф. говядины, кореньевъ, $^1/_3$ гарнца картофеля, зеленой петрушки и укропа.—Оставшееся же жаркое можно на другой день нарѣзать ломтиками, поджарить на сковородѣ съ ложкою масла, подливая бульона и положивъ туда же застывшій соусъ отъ жаркаго, подавая посыпать зеленью; подать отдѣльно самую свѣжую сметану.

348) **Жаркое телятина шпикованная.**

Хорошій, жирный кусокъ телятины отъ задней четверти мочить въ молокѣ 2 часа, вымыть въ водѣ, выжать, вытереть, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, которое должно стекать на подставленную сковороду; когда поджарится со всѣхъ сторонъ и будетъ готова, сложить на блюдо, обсыпать сухарями, облить стекшимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

3 или $4^1/_2$ фунта телятины — $^1/_8$—$^1/_4$ ф. шпика, 1 ложку масла.

349) **Жаркое телятина съ бешемелемъ.**

Заднюю четверть телятины мочить въ молокѣ часа два, вымыть, выжать, вытереть, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда уже почти будетъ готова, полить бешемелемъ, опять обжарить, повторить то нѣсколько разъ; подавая, облить соусомъ, стекшимъ на противень; чтобы бешемель не стекалъ, лучше снять телятину съ вертела на противень, покрыть ее густымъ бешемелемъ, можно смазать яйцомъ и дожарить въ печи.—Или, когда телятина почти будетъ готова, нарѣзать ее ломтиками, сложить такъ, чтобы имѣла видъ цѣльнаго жаркаго, каждый ломтикъ перекладывая бешемелемъ, сверху покрыть также бешемелемъ, сгладить, смазать яйцомъ, вставить въ печь, подавать; въ такомъ случаѣ нужно болѣе бешемеля.

Бешемель же приготовить слѣд. образомъ: распустить въ кастрюлѣ $1^1/_2$ ложки масла, всыпать $^1/_2$ стакана муки, слегка поджарить, развести 1 стак. сырыхъ сливокъ или молока, прокипятить хорошенько мѣшая, отставить, положить соли, кто хочетъ, немного мушкатнаго орѣха.

ВЫДАТЬ:

Четверть телятины вѣсомъ $4^1/_2$—5 фун., $^1/_8$ фунта масла, Молока бутылки 2—3, соли.

НА БЕШЕМЕЛЬ:
$1^1/_2$—2 ложки масла, $^1/_2$ или 1 ст. муки, 1—2 стакана сливокъ или молока, (1 яйцо, мушкатнаго орѣха.

350) Жаркое телятина по-аматерски.

(пропорція на 20—25 человѣкъ.)

Заднюю четверть отъ хорошаго жирнаго теленка посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или полотно, закопать въ хорошую землю, въ яму глубиною 2 аршина. На другой день, т. е. черезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашняго бѣлаго сыра № 1330 не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ такъ, чтобы было его стакана 4, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленаго лука сѣянца, укропа, зеленой петрушки, смѣшать.—Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и намазать внутри этою густою массою. Продѣть сквозь эти три ломтя тоненькія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркаго не выпалъ фаршъ и весь кусокъ нашпиковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, который будетъ стекать на сотейникъ, положивъ на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями; подается къ нему какой-нибудь салатъ.

ВЫДАТЬ:

15—20 фун. телятины, $^3/_4$ фун. шпика.	Сыра стакана 4, сметаны 1 стаканъ.
$^1/_2$ фунта масла.	Зеленаго лука сѣянца, укропа.
3—4 сухаря или хлѣба.	Зеленой петрушки.

351) Жаркое телятина съ макаронами.

Заднюю или переднюю часть телятины изжарить, какъ обыкновенно, съ 1 ложкою масла, потомъ нарѣзать ее большими пластами, посолить, посыпать слегка перцомъ, сложить на желѣзный листъ, намазанный $^1/_2$ ложкою масла.

$^1/_2$ фунта макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, смѣшать съ $1^1/_2$ ложками растопленнаго масла, положить немного тертаго сыра, 1 яйцо, смѣшать, разложить на куски телятины, вставить въ горячую печь минутъ на 15—20.

Макароны можно иногда перемѣшать съ мелко нарѣзанною вареною ветчиною.

ВЫДАТЬ:

3 или $3^1/_2$ фунта телятины.	3 ложки масла.
$^1/_2$ фунта макароновъ, соли, англ. перца.	———
2—3 ложки тертаго сыра, 1 яйцо.	($^1/_2$ фунта ветчины.)

Переложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ съ лимономъ № 191.

352) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.

Кусокъ телятины нашпиковать шпикомъ, на дно кастрюли положить также самые тоненькіе ломтики шпика и кореньевъ, на верхъ телятину, влить $1^1/_2$ стакана бульона, $^3/_4$ стакана вина, немного лаврового листа, англійск. перца, гвоздики, лимонной цедры, тушить подъ крышкою до мягкости.

ВЫДАТЬ:

3—$4^1/_2$ фунта телятины.	1 селлерей, 3—4 шт. лавров. листа.
$^1/_4$—$^1/_2$ фун. шпика или масла.	10—15 з. англ. перца, 3—4 гвоздики.
1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку.	Цедру съ $^1/_2$ лимона, $^3/_4$ стак. вина.

Переложивъ на блюдо нарѣзать ломтиками, облить соусомъ изъ икры № 190.

353) Котлеты битыя изъ телятины.

Взять телячьи котлеты, очистить мясо отъ жилъ, при каждой косточкѣ оставить мяса, выбить его хорошенько, посолить, обмакнуть каждую котлетку въ яйцо, обсыпать сухарями, положить на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, но такъ, чтобы онѣ были сочны и желтоватаго цвѣта.

ВЫДАТЬ:

9 котлетокъ, 1 яйцо.	3—4 сухаря; $^1/_4$ фунта масла.

а) Подавая, облить ихъ соусомъ, въ которомъ жарились, подливъ ложки 2—3 бульона, подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

б) Или облить соусомъ № 160, въ такомъ случаѣ огарнировать пикулями или отваренными нарѣзанными аморетками.

в) Съ соусомъ изъ зеленаго горошка съ картофелемъ или картофельнымъ пюре.

г) Или облить соусомъ № 162.

д) Или соусомъ № 161 или № 169.

354) Котлеты рубленыя съ соусомъ.

Взять телятины отъ передней лопатки или вырѣзать филеи, очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, положить $^1/_2$ фунта почечнаго сала, смѣшать и опять мелко изрубить; сдѣлать котлеты, вложить косточки, намазать разбитымъ яйцомъ, обсыпать сухарями, положить на горячее масло на сковороду, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Облить соусомъ краснымъ № 160.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ ф. телятины, $^1/_2$ ф. почечн. сала.	1 яйцо, 4—5 сухарей, $^1/_4$ ф. масла.

Котлеты пригот. другимъ манеромъ: телятину очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, всыпать 2—3 зерна толченаго англ. перца, соли, положить $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, или нѣсколько штукъ отвареннаго картофеля, $^1/_2$ ложки масла размѣшать хорошенько, мелко изрубить, сдѣлать 12 котлетовъ, если есть, то вложить косточки, намазать яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта телятины, соли.	$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
2—3 зерна англійскаго перца.	Или 3—5 штукъ картофеля.
1—2 яйца, 5 сухарей.	$^1/_4$ фунта масла.

Облить краснымъ соусомъ № 160, 162 или 161.

355) Котлеты битыя съ мозгами.

Приготовить котлеты, какъ сказано выше № 353, поджарить ихъ въ 1 ложкѣ масла съ одной стороны, перевернуть, положить на нихъ телячьи мозги, отвареные въ соленой водѣ съ уксусомъ и нарѣзанные ломтиками въ $^1/_2$ пальца толщиною, посыпать сверху булкою; скропить $^1/_2$ ложкою масла, поставить въ печь.

Между тѣмъ распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и зеленую петрушку, взять другую половину оставшихся сырыхъ мозговъ, протеревъ ихъ сквозь сито, положить въ масло, влить 2—3 ложки сметаны, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣютъ, когда немного остынетъ вбить 2 желтка, облить этою массою сложенныя на блюдо котлеты, посыпать сухарями, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

ВЫДАТЬ:

9 котлетокъ.	2—3 ложки сметаны.
Мозги изъ 2 телячьихъ головъ.	$^1/_2$ луковицы, зеленой петрушки.
Соли, уксуса, $2^1/_2$ ложки масла.	2 желтка, 3—4 сухаря.

356) **Котлеты битыя со сметаною и сардельками.**

Изжарить битыя котлеты № 353. Въ масло, въ которомъ они жарились, всыпать ложку муки, влить $1^1/_2$ стакана бульона, 2 ложки сметаны, ложку уксуса, продолговатыми кусочками нарѣзанныя, очищенныя и вымоченныя сардельки или селедку, вскипятить хорошенько, облить котлеты.

ВЫДАТЬ.

9 котлетокъ, 2 ложки масла.	1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
1 яйцо, 5—6 сухарей.	1 селедку или сардельекъ, уксуса.

357) **Котлеты рубленныя съ рисомъ.**

Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантомъ изъ тѣста, намазать масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жареныя рубленныя котлеты № 354, переложить каждую отваренным въ жиромъ бульонѣ разсыпчатымъ рисомъ. Скропить масломъ, поставить въ печь на $^1/_2$ часа, подавая подлитъ немного бѣлаго соуса № 192, остальной подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта телятины.	5—6 сухарей, соли, 2 ложки масла.
2—3 зерна англійскаго перца.	1 стаканъ риса.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, 1 яйцо.	На соусъ № 192 или 163.

358) **Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.**

Взять битыя или рубленныя сырыя котлеты, не мазавъ ихъ яйцомъ и сухарями, завернуть каждую въ тонко раскатанное слоеное тѣсто, смазать яйцомъ, посыпать 3—4 сухарями и въ горячую печь. Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 191, или подавать ихъ къ бульону.

ВЫДАТЬ:

На котлеты № 353 или 354 только не нужно масла.	На слоеное тѣсто № 134. На крѣпкій соусъ № 191.

359) **Котлеты съ бешемелемъ изъ сметаны или молока.**

Приготовить котлеты рубленныя или битыя № 353 или № 354, не намазывая яйцомъ и сухарями, положить ихъ на противень, намазанный $^1/_2$ ложкою масла, покрыть каждую котлетку сверху бешемелемъ, можно посыпать сыромъ, поставить въ печь. Бешемель приготовить слѣдующимъ образомъ: $1^1/_2$ ложки масла $^1/_2$ стакана муки, вскипятить

разъ 5, влить $^3/_4$ стакана сметаны, вскипятить мѣшая нѣсколько разъ, чтобы погустѣло, остудить, можно сверху смазать яйцомъ.

ВЫДАТЬ:

	На БЕШЕМЕЛЬ:
$2^1/_2$ фунта телятины.	$1^1/_2$ ложки масла; $^1/_2$ ст. муки, соли.
$^1/_2$ французскаго хлѣба, соли, перца.	$^3/_4$ ст. смет. или $1^1/_2$ ст. мол. или сливокъ.
$^1/_2$ ложки масла.	$^1/_8$ фунта сыра.
Или 9 котлетокъ и $^1/_2$ ложки масла.	

360) **Фаршированная жареная грудинка.**

Жирную телячью грудинку посолить, нафаршировать слѣд. фаршемъ истолочь сухари, смѣшать съ $1^1/_2$ ложк. масла, горстью зеленой петрушки или укропа, размѣшать хорошенько, наложить этого фарша подъ верхнюю кожицу, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, облить масломъ, вставить на сковородкѣ въ печь.—Косточки изъ грудинки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее.

ВЫДАТЬ:

1 грудинку.	Горсть укропа и зелен.
8—9 сухарей.	петрушки.
	1 яйцо, 2 ложки масла.

361) **Грудинка вареная съ изюмомъ.**

Не очень жирную грудинку разрѣзать на части по два ребра, разъ вскипятить, снять накипь, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить тѣмъ же процѣженнымъ бульономъ, варить съ кореньями и пряностями до мягкости. $^1/_2$ стак. муки поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, развести 3—4 стаканами процѣженнаго телячьяго бульона, вскипятить нѣсколько разъ, всыпать $^1/_2$ стакана вымытаго и перебраннаго кишмиша, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 куска сахара, $^1/_4$ стакана столоваго вина, положить въ этотъ соусъ телятину и еще разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 грудинку или 3 фун. телятины отъ передней лопатки.	(5—10 зеренъ анг. перца.)
1 морковь, $^1/_2$ петрушки.	$1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стак. муки.
$^1/_2$ сельдерея, $^1/_2$ порея.	$^1/_2$ стакана кишмиша.
1—2 штуки лаврового листа.	1 рюмку столоваго вина, $^1/_4$ лимона.
	1—2 куска сахара.

362) **Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.**

Грудинку сварить какъ сказано въ предъидущемъ № 361; ложку масла, ложку муки смѣшать, поджарить, развести 3 — 4 стаканами бульона, въ которомъ варилась грудинка или вообще телятина, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать немного зеленой петрушки, вбить 2—3 желтка, подогрѣть мѣшая, облить на блюдѣ грудинку, огарнировать въ бульонѣ отвареннымъ рисомъ.

ВЫДАТЬ:

Грудинку или $2^1/_2$—3 фунта телятины.	(5—10 зеренъ англійскаго перца.)
1 морковь, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ петрушки.	1 ложку масла, 1 ложку муки.
$^1/_2$ сельдерея (1 луковицу.)	2—3 желтка, 1 стаканъ риса.
(1—2 штуки лаврового листа.)	Зеленой петрушки, 2 ломтика лимона.

363) Грудинка вареная съ сосей и корнишонами.

Изъ грудинки вынуть кости, сварить съ кореньями до мягкости, какъ сказано № 361. Взять 2 стакана этого бульона, положить въ него 1 ложку муки растертую съ 1 ложкою масла, положить 1 — 2 куска сахара, $^1/_2$ стакана сотерна, кусокъ сухого бульона, вскипятить, положить $^1/_2$ стакана корнишоновъ, которые сперва нужно вымочить, чтобы не были слишкомъ кислы, и разрѣзать каждый на 4 части, влить ложки двѣ англійской сои, вскипятить, облить на блюдѣ грудинку.

364) Грудинка или телятина, вареная подъ соусомъ изъ сметаны.

Сварить грудинку или телятину, какъ сказано № 361, опустить въ приготовленный соусъ № 179, разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 бол. грудинку или 3 фун. телятины.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея.
$^1/_2$ порея, (1 луковицу.)
(1—2 штуки лаврового листа.)
5—10 зеренъ англійскаго перца.

На соусъ № 179:
$1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$—$^3/_4$ стак. муки.
1—$1^1/_2$ стак. сметаны, зелени.
(15—20 штукъ маринованнаго крыжовника.)

365) Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ.

Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, отварить въ кипяткѣ, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить. Въ кастрюлю влить $^1/_2$ стакана вина, ложки 2 уксуса, 2 стакана бульона изъ телятины, положить 3 луковицы нашпикованныя 9 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 2—3 шт. лаврового листа и наконецъ цѣльную грудинку, сварить до мягкости, вынуть грудинку, положить подъ прессъ, остудить, разрѣзать продолговатыми кусочками; каждый кусокъ грудинки обмакнуть въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудинки, положить 2 — 3 куска сахара; поджечь 1 кусокъ сахара, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ, вскипятить, процѣдить, положить $^1/_2$ стакана изюма, еще разъ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 большую грудинку.
$^1/_2$ стакана вина, уксуса, соли.
2—3 луковицы, 6—9 гвоздикъ.
2—3 штуки лаврового листа.
$^1/_4$ лимона, 1 яйцо.
4—5 сухарей, $^1/_4$ фунта масла.
1 ложку муки, $^1/_2$ стакана изюма.
3—4 куска сахара.

366) Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтною капустою.

Разрѣзать на куски грудинку или телятину отъ передней лопатки, или курицу, разъ вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ и варить до мягкости съ кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры и сока и зеленой петрушки. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, взять 3—4 стакана этого бульона, положить муки растертой съ ложкою

раковаго масла, вскипятить, процѣдить, положить въ него 20—30 отваренныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, цвѣтную капусту, отдѣльно отваренную въ бульонѣ, также штукъ 12 спаржи, вскипятить, облить мясо.

ВЫДАТЬ:

1 грудинку, или 1 большую курицу, или
$2^1/_2$ фунта телятины.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки $^1/_2$ сельдерея.
$^1/_2$ порея (1—2 штуки лаврового листа.)
10—15 зеренъ англійскаго перца.
$^1/_4$ лимона, зеленой петрушки.
$^1/_2$ стакана муки, 20—30 раковъ.
1—2 головки цвѣтной капусты.
6—12 штукъ спаржи, 2 ложки масла.

367) Жареные битки изъ телятины.

Кусокъ телятины мелко изрубить, положить въ нее почечнаго сала или жира, 1 французскій бѣлый хлѣбъ намоченный въ молокѣ и выжатый, $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта и англійскаго перца, 1 яйцо, зеленаго лука, все это очень мелко изрубить, сдѣлать въ родѣ небольшихъ плоскихъ круглыхъ котлетовъ, намазать ихъ яйцомъ, осыпать сухарями сдѣланными изъ оставшейся корки, положить въ кастрюлю на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить 1—2 стакана сметаны, вскипятить, положить $^1/_2$ ложки муки растертой съ $^1/_2$ ложкою масла, вскипятить опять, подавать.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ фунта телятины.
$^1/_4$ фунта почечнаго сала.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
$^1/_2$ стакана молока.
$^1/_4$ чайной ложки мушк. цвѣта.
2 яйца, англійскаго перца.
Зеленаго лука.
Ложку муки.
2 ложки масла, соли.
1—2 стакана сметаны.

Въ маслѣ, въ которомъ будутъ жариться битки, можно сперва поджарить 1 или 2 мелко изрубленныя луковицы.

368) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.

Телятину изрубить очень мелко съ почечнымъ саломъ, 1 франц. бѣлымъ хлѣбомъ намоченнымъ въ молокѣ и выжатымъ, положить соли, англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, 1—2 яйца, сдѣлать довольно большіе плоскіе шарики, обваливая ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду на раскаленное масло, поджарить. Морковь или рѣпу сварить въ водѣ съ солью, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, посыпать мукою, положить сливочнаго масла, 1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушки и укропа, вскипятить, подать съ битками.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ ф. телятины, $^1/_4$ ф. почечнаго сала.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
Соли, англійскаго перца, мушк. орѣха.
1—2 яйца, 2 ложки масла.
Морковки или рѣпы фунта 2.
$^1/_2$ ложки муки, $^1/_2$ лож. слив. масла.
1 стак. сливокъ, зеленой петрушки.
Укропа, соли.

Или подать ихъ съ соусомъ изъ свеклы № 227, или съ соусомъ изъ щавеля, шпината и проч.

369) Битки изъ телятины съ лазаньками.

Телятину нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать солью, изрублен-

ною луковицею и тертымъ хлѣбомъ, положить на 2 ложки раскаленнаго масла, тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою.

Приготовить лазанокъ № 734, половину назначенной тамъ пропорціи, отварить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, поджарить въ маслѣ, осыпать зеленою петрушкою, положить 1 яйцо, 2 ложки сметаны, мушкатнаго орѣха. Намазать кастрюлю масломъ, въ которомъ жарилась телятина, посыпать сухарями, положить рядъ лазанокъ, рядъ телятины, опять рядъ лазанокъ, рядъ телятины и т. д., вставить въ печь, когда будетъ готово, выложить на блюдо въ видѣ пуддинга.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ ф. телятины, 1 луковицу, хлѣба.	На лазанки:
1 яйцо, 2—3 ложки сметаны.	
Зелен. петрушки, соли, мушк. орѣха.	
2—3 сухаря, 2—3 ложки масла.	$1^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 191.

370) Жаркое телятина съ вишнями.

Взять кусокъ телятины безъ костей отъ задней четверти, вымыть, слегка, посолить, прорѣзать концомъ ножа отверстій 20—30 и въ каждое положить по 1 или по 2 вишни безъ косточекъ; когда телятина кругомъ будетъ такъ нашпикована вишнями, положить ее на сотейникъ, полить масломъ, посыпать немного толченымъ кардамономъ и корицею, поставить въ горячую печь, когда зарумянится, опять полить масломъ, посыпать мукою, поставить въ печь, накрыть крышкою, когда въ половину будетъ готова, подлить $^1/_2$ ставана мадеры, $^1/_2$ стакана вишневаго сиропа, 1 стаканъ бульона, масла и варить подъ крышкою, часто поливая соусомъ, пока телятина не будетъ готова. Сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него, если надо будетъ, еще нѣсколько ложекъ бульона.

ВЫДАТЬ:

3 фунта телятины.	$^1/_2$ стакана мадеры.
$1^1/_2$ стакана т. е. $^1/_2$ ф. вишень.	$^1/_2$ стакана вишневаго сиропа.
3 зерна кардамона.	2 ложки масла.
$^1/_4$ чайной ложечки корицы.	1 ложку муки, соли.

371) Жареная телячья головка и ножки подъ краснымъ соусомъ.

Взять очищенную телячью головку, разрѣзать ее пополамъ, вынуть мозги (которые употребить на другое кушанье), вмѣстѣ съ очищенными ножками средней величины отварить головку въ водѣ съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ и кореньями. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ, перемыть въ холодной водѣ, выбрать кости, нарѣзать кусками или ломтиками, положить подъ прессъ; когда остынутъ, обвалять каждый кусокъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

1 головку и 2 ножки, или безъ головки, 6 ножекъ телячьихъ.	1 морковь, 1 петрушку 1 селлерей.
	1 порей (1 луковицу), 6 сухарей.
10—15 зеренъ англійск. перца.	2—3 ложки масла.
2—3 штуки лаврового листа.	2 яйца.

Облить соусомъ краснымъ съ виномъ № 162, или кислосладкимъ соусомъ № 169. Оставшійся же бульонъ варить долѣе съ оставшимися костями, прибавивъ еще мяса, употребить его для какого-нибудь майонеза или заливнаго; лѣтомъ выйдетъ изъ него 6 стак., а зимою до 9 стакановъ лапсника.—Или сваренныя ножки разрѣзать на части, обмакнуть каждый кусокъ въ кляръ № 211, и потомъ поджарить въ 2 ложкахъ масла, въ такомъ случаѣ на 6 человѣкъ достаточно 4-хъ ножекъ.

372) Вареная телячья головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ.

Головку и ножки очистить, вымыть, сварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, вымыть, снять съ костей мясо, разрѣзать на порціи. Ложку масла, муку вскипятить мѣшая, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась головка, прокипятить хорошенько, прибавить 1 стаканъ сметаны или сливокъ, 2—3 куска сахара, лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить. Можно положить въ этотъ соусъ ложки 2 капарцовъ или $^1/_2$ стакана изюма; положить также разрѣзанную головку и ножки, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на вольванъ изъ слоенаго тѣста № 384.

ВЫДАТЬ:

1 головку и 2 ножки пли, безъ головы, 6 ножекъ телячьихъ.	$^1/_2$ стакана муки.
	1 стаканъ сметаны или сливокъ.
10—15 зеренъ англійскаго перца.	2—3 куска сахара, $^1/_2$ лимона.
2—3 шт. лаврового листа, 1 морковь.	
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.	2 ложки капарцовъ или $^1/_2$ ст. изюма.
1 луковицу, $^1/_2$ ложки масла.	

Оставшіяся кости варить долѣе въ оставшемся бульонѣ, очистить бѣлками, употребить на заливное или майонезъ, см. № 371.

373.) Телячья головка фаршированная.

Очистить, сварить головку съ кореньями, пряностями и солью, разрѣзать на части, отрѣзать красное мясо, изрубить это мясо мелко, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу поджаренную въ маслѣ, 2 яйца, мозги отваренные въ соленой водѣ, 1 франц. бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, мушк. орѣха, 5—6 зер. анг. перца, размѣшать все это хорошенько и класть этого фарша по $1^1/_2$ ложки на каждый ломтикъ разрѣзанной головки. Осыпать сухарями, скропить масломъ, переложить на намазанный масломъ листъ или сковороду, поставить въ печь, подрумянить, сложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1 большую теляч. головку, 1 морковь.	1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.	$^1/_2$ стакана молока, мушкот. орѣха.
1 луковицу, 10—15 зер. англ. перца.	5—6 зеренъ англійскаго перца.
2—3 штуки лавров. листа, 1 луковицу.	3—4 сухаря, 2—3 ложки масла.
2 яйца, соли.	

Подавая облить краснымъ соусомъ № 160 съ аморетками, изъ оставшагося бульона сварить лѣтомъ 4, а зимою до 6 стак. лапсника, прибавивъ говядины, уксуса и проч.

Или вареную головку подать цѣльною и къ ней хрѣнъ со сметаною.

374) Пуддингъ изъ мозговъ.

Мозги изъ 2 телячьихъ головъ отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, остудить, протереть сквозь сито, вбить 6 желтковъ, положить немного англ. перца, соли, ложку масла, мушкатнаго орѣха, зеленаго укропа, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь или на паръ, минутъ на 20.

ВЫДАТЬ:

Мозги изъ 2-хъ большихъ головъ телячьихъ. Соли, мушк. орѣха, англійск. перца. — Зеленаго укропа, 5—6 яицъ. 2 сухаря, 1 1/2 ложки масла.

375) Телячья печонка шпикованная, жареная цѣликомъ.

Снять верхнюю кожицу съ сырой печонки, нашпиковать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарѣзаннаго шпика, масла, кореньевъ, пряностей, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая на всѣ стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ готова, вынуть печонку, въ соусъ же всыпать ложку муки, влить 1 1/2 стакана бульона, 1/2 стак. сметаны, размѣшать, вскипятить, процѣдить, облить ломтиками нарѣзанную печонку.

ВЫДАТЬ:

1 печонку телячью, 1/8 фун. шпика. 1/2 моркови, 1/2 порея, 1/2 петрушки. 1/2 селерея, 1/2 луковицы. 2—3 шт. лаврового листа. — 10—15 зеренъ англійскаго перца. 4—5 гвоздики, 1 1/2 ложки масла. 1/2 стакана сметаны. 1 ложку муки.

376) Сальникъ изъ печонки телячьей.

Обварить печонку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба намоченаго въ молокѣ и выжатаго, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, перца простаго и англ. по 6 зеренъ, мушк. орѣха, 1 мелко изрубленную луковицу поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ и испечь въ печкѣ.

ВЫДАТЬ:

1 печонку телячью, 1 луковицу, соли. 6 зер. англ. и 6 зер. простаго перца. 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. 1/2 стакана молока. — 2 ложки сметаны, 4 желтка. Мушкатнаго орѣха. 1 1/2 ложки масла, телячью сѣтку.

377) Телячья печонка тушоная, подъ соусомъ.

Взять 1 большую телячью печонку, вымыть въ водѣ, намочить на 4 часа въ молоко, перемыть въ водѣ, снять верхнюю кожицу, нарѣзать поперегъ ломтиками въ палецъ толщиною, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ, посыпать солью, немного толченымъ англ. и простымъ перцомъ и толченою гвоздикою, осыпать со всѣхъ сторонъ мукою, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, но такъ чтобы, проколовъ ихъ вилкою, показывалась еще кровь; тогда сложить въ кастрюлю, залить слѣд. соусомъ: 1/2 мелко изрубленной луковицы поджарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджарить, влить 1 стаканъ бульона, 1/2 стакана столоваго вина, 2—3 куска сахара, 1 1/2 лота сухаго бульона, ложку лимоннаго сока, вскипятить все это мѣшая, процѣдить сквозь сито, облить въ кастрюлю сложенную печонку, поставить на легкій огонь, вскипятить раза два-три, подавать.

ВЫДАТЬ:

1 большую печонку телячью. Молока, соли, 3 зерна англ., 3 зерна простаго перца. 3 гвоздики, 3 ложки муки. — 1/2 луковицы, 1/2 ст. столоваго вина. 2—3 кус. сахара, 1 1/2 лот. сух. бульона. 1 ложку лимоннаго сока. 2 ложки масла.

378) Телячій рубецъ подъ соусомъ.

Вымыть рубецъ въ холодной водѣ, обварить кипяткомъ, опять вымыть, вырѣзать комки, выжать, сварить въ соленой водѣ до мягкости. Разбить 2—4 желтка, положить немного лимоннаго сока, 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, 1/2 ложки картофельной муки, выбить хорошенко, развести 2 стаканами кипящаго бульона, вскипятить мѣшая, положить отдѣльно отвареного изюма или коринки, смѣшать, облить мелко нарѣзанные рубцы.

ВЫДАТЬ:

Телячій рубецъ, 2—4 желтка. 1/4 лимона. 1/2 ложки картофельной муки. — 1 ложку масла, 2 ложки сметаны. 1/2 стакана изюма или коринки.

Подается также съ обалянкою № 344.

379) Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами.

Вычистить рубцы, сварить до мягкости въ соленой водѣ, разрѣзать на нѣсколько частей, положить на тарелку, накрыть дномъ другой тарелки, положить на нее камень, оставить такъ на 1 часъ; потомъ вынуть ихъ, обмакнуть въ яйцо, осыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Точно также поступить съ мозгами: отварить ихъ въ соленой водѣ, остудить, разрѣзать, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, сложить и то и другое рядами на блюдо.

ВЫДАТЬ:

Телячьи рубцы. Мозги изъ одней головы. — 2—3 яйца, 6—8 сухарей. 1/4 фунта масла.

Облить соусомъ № 160 съ лимоннымъ сокомъ и виномъ.

380) Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.

Небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, всыпать 1/2 ложки муки, размѣшать, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить, процѣдить, положить зел. укропа и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелкихъ шампиньоновъ, ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ, всыпать въ этотъ соусъ маленькими кусочками нарѣзанную вареную телятину или говядину, вскипятить, сложить на блюдо,

смѣшать съ рисомъ и сверху покрыть рисомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось. Рисъ же сперва разварить въ бульонѣ, подливая его понемногу, чтобы рисъ былъ разсыпчатый.

ВЫДАТЬ:

Вареной телятины или говядины ф. 2.
1 небольшую луковицу.
1 ложку масла, 1 ложку муки.
$^1/_2$—1 стак. сметаны. зел. петрушки.
Укропа, соли, $1^1/_3$ стакана риса.
2 ложки шампиньоновъ.
Ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ.

Или просто $1^1/_3$ стакана разваренаго въ бульонѣ риса смѣшать съ вареною мелко нарѣзанною говядиною или телятиною, посолить, положить 1 или 2 ложки масла, вставить не надолго въ печь.

381). Тартины съ телячьими мозгами.

Мозги изъ одной телячьей головы опустить въ холодную воду, снять верхнюю кожицу, опустить въ соленый кипятокъ съ уксусомъ и 1 луковицею, сварить, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба намазанные съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, смазать сверху слѣд. соусомъ: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки поджарить слегка, развести $^1/_2$ стаканомъ бульона, положить 2—3 мелко нарубленные шампиньона, вскипятить; сверху эти тартины посыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцомъ, вставить не надолго въ печь.

ВЫДАТЬ.

Мозги изъ 1 головы телячьей.
Уксуса, соли, 1 луковицу.
1—$1^1/_4$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.
2—3 шампиньона.
Зеленаго лука.

382). Тартины изъ почекъ.

Изжарить въ маслѣ телячьи почки, изрѣзать ломтиками; франц. бѣлый хлѣбъ нарѣзать также ломтиками, намазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, на каждый ломтикъ положить почки, скропить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ пармезаномъ, опять скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянилось, переложить на тарелку, облить стекшимъ соусомъ.

Выдать:

2 телячьи почки.
1—$1^1/_4$ франц. бѣл. хлѣба т. е. $^5/_8$ ф.
2 ложки тертаго пармезана.
2 ложки масла.

383) Тартины изъ телятины съ пармезаномъ.

Франц. бѣлый хлѣбъ нарѣзать ломтиками, смазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, положить на каждый кусокъ ломтикъ жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Выдать:

$^5/_8$ фун. французскаго бѣлаго хлѣба.
2 ложки тертаго пармезана.
$1^1/_2$ ложки масла.
Телятину.

384) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.

Телячью головку очистить какъ можно лучше, снять съ костей, вымыть, сварить съ кореньями и пряностями, разрѣзать на куски. Ложку муки, ложку масла вскипятить съ 2 стаканами бульона, поджечь кусокъ сахара, смѣшать все вмѣстѣ, положить 2 куска сахара, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ фунта вымытаго чернослива, кипятить пока черносливъ не уварится, сложить головку на вольвантъ, облить соусомъ.— Вольвантъ же приготовить слѣд. образомъ: приготовить слоенаго тѣста № 134, испечь изъ него кружокъ съ рантомъ, переложить на блюдо, положить на него телячью головку или курицу и проч., облить соусомъ.

ВЫДАТЬ:

1 большую голову телячью.
или 1 небольшую и 2 ножки телячьи.
1 морковь, 1 селереѣ, 1 петрушку.
1 ложку муки, $^1/_8$ фунта масла.
3 куска сахара, $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_4$ стак. чернослива.
На слоеное тѣсто:
$^1/_2$ фунта масла.
$1^1/_2$ стакана т. е. $^1/_2$ фунта муки.

Оставшійся же бульонъ вмѣстѣ съ оставшимися разрубленными костями, съ фунтомъ мяса, съ уксусомъ варить долѣе, приготовить изъ него лапсникъ для заливнаго или для майонеза, выйдетъ лапсника лѣтомъ 4, а зимою до 6 стакановъ.

В. БАРАНИНА.

385. Баранина жаркое обыкновенное.

Мягкій кусокъ баранины въ 3 фунта, или заднюю небольшую четверть въ $4^1/_2$ фунт., выбить хорошенько, вымочить, вымыть, нашпиковать лукомъ шарлотомъ или, кто любитъ чеснокомъ, посолить, положить на сотейникъ, поддить ложки 2 –3 воды и жарить исподоволь въ печи, часто поливая собственнымъ ея соусомъ. Подавая снять съ соуса жиръ.

Къ этому жаркому подается:

а) Гречневая крутая каша свареная изъ 1 ф. крупъ.
б) Картофельное пюре № 244.
в) Соусъ изъ лука отъ № 174 до № 176.
г) Или какой-нибудь салатъ.

386) Жаркое баранина съ соусомъ изъ сметаны.

Баранину очистить отъ жира, плевокъ и жилъ, выбить хорошенько, нашиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ или въ печи, поливая сметаною, подавать съ этимъ же соусомъ и къ ней гречневую крутую кашу.

Выдать:

3 или $4^1/_2$ фунта баранины.
($^1/_4$ фунта шпика.) 1 стаканъ сметаны.
1 ф. гречневой крупы т. е. $2^1/_2$ стак.
Соли.

387) Жаркое баранина съ мелкими луковицами или лукомъ шарлотомъ.

Вымытый, выжатый и выбитый кусокъ баранины натереть солью, тушить до половины готовности въ кастрюлѣ съ кореньями и пряностями,

надивъ уксусомъ пополамъ съ водою. Вынуть, обсыпать тертою булкою или мукою; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить въ него мясо и жарить такъ до мягкости, подливая бульона, въ которомъ варилась сначала баранина; огарнировать лукомъ шарлотомъ, который очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниной.

ВЫДАТЬ:

3 фунта баранины, 1 морковь.	Соли, $^1/_4$ французской булки.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея.	Или 1 ложку муки.
1 луковицу, 2—3 шт. лавров. листа	1—2 ложки масла.
15—20 зер. англійскаго перца, уксуса.	2 стакана лука—шарлота.

388) Баранина наподобіе серны.

Взять заднюю четверть баранины, подержать въ погребѣ 3—4 дня, срѣзать жиръ и кожицу, налить 2 бутылками уксуса, т. е. столько, чтобы ее покрыло. $^1/_2$ ложки англ. перца, 5—6 ложекъ можжевеловыхъ ягодъ истолочъ, 10 шт. лаврoваго листа, всыпать въ уксусъ, держать такъ 5 дней, каждый день переворачивая мясо, потомъ перемыть его въ чистой водѣ, нашпиковать $^1/_2$ фун. копченаго шпика, жарить на противнѣ поливая 2 ложками масла. Когда будетъ почти готова, облить сметаною, когда сметана сдѣлается желтоватаго цвѣта, переложить баранину на блюдо, разрѣзать, облить процѣженнымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Заднюю четверть баранины.	10 штукъ лаврoваго листа.
Уксуса, $^1/_2$ ложки англійск. перца.	$^1/_2$ фунта копченаго шпика,
5—6 ложекъ можжевеловыхъ ягодъ.	2 ложки масла, $^1/_3$ стакана сметаны.

389) Жаркое—баранья грудинка.

Обваренную и съ кореньями сваренную грудинку разрѣзать, немного посолить. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 изрубленныя луковицы, всыпать ложку муки, развести бульономъ изъ баранины, вскипятить, влить 1 стаканъ сметаны, еще разъ вскипятить, вбить 3 желтка, подогрѣть, облить имъ сложенную на блюдо баранину, поставить въ печь на $^1/_2$ часа.

ВЫДАТЬ:

Грудинку, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки.	10—15 зеренъ англійскаго перца.
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 3 луковицы.	1 ложку масла, 1 ложку муки.
2—3 штуки лаврoваго листа.	1 стаканъ сметаны, 3 желтка.

Баранью грудинку подаютъ также съ соусомъ изъ рѣпы № 224.

390). Баранья котлеты, жареныя въ кляре и огарнированныя пюре изъ лука.

1 стаканъ муки и $^1/_4$ фунта масла вскипятить разъ пять, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько. Очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стак. бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито, это пюре положить въ приготовленный бешемель, прокипятить, прибавить соли. Котлеты приготовить слѣд. образомъ: взять баранью котлетную часть, нарѣзать котлеты оставивъ при каждой косточку, выбить хорошенько, обрѣзать

жилки. $^1/_8$ ф. масла распустить на сковородѣ, поджарить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ, посоливъ ихъ сложить на блюдо, остудить. Между тѣмъ приготовить клярь № 211. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра разогрѣть въ кастрюлѣ до самаго горячаго состоянія, такъ, чтобы пошелъ дымъ, обмакнуть каждую котлетку въ клярь и жарить въ маслѣ по 3 или по 4 штуки, когда подрумянятся, сложить на блюдо въ кружокъ, въ средину положить пюре изъ лука, облить соусомъ слѣдующимъ: $^1/_8$ ф. сухаго бульона распустить въ $^1/_2$ стаканъ воды, вскипятить, облить котлеты.

ВЫДАТЬ:

Бараньихъ котлет. 9, $^1/_8$ фун. масла.	На кляръ.
1 фун. русскаго масла или фритюра.	
$^1/_8$ фун. сухаго бульона.	1 стаканъ муки.
На пюре изъ лука:	5 яицъ.
10 луковицъ. 1 стаканъ муки.	6 ложекъ молока.
1 бутылку молока, $^1/_4$ фунта масла.	

391) Котлеты баранiи рубленныя съ картофельною кашею.

Взять баранью лопатку, вырѣзать мясо, выбрать жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба намоченнаго и выжатаго, посолить, посыпать перцомъ, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты и такъ оставить на 1 часъ. Потомъ обвалять въ яйцѣ, посыпать сухарями и жарить въ растопленномъ маслѣ, сложить на блюдо, переложить картофельною кашею № 244, облить соусомъ, т. е. масломъ, въ которомъ жарились котлеты, разведя его бульономъ.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$—3 фун. баранины, 2 желтка.	На картофельное пюре:
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.	
Перца, соли, 1 яйцо, 5—6 сухарей.	$^3/_4$ гарница картофеля, $1^1/_2$ ст. молока.
2 ложки масла.	1 ложку масла.

392) Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.

Сварить грудинку до мягкости съ солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, безпрестанно мѣшая, когда поджарится всыпать 1 ложку тмина, ложку сахара, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка; влить ложки 2 уксуса; вскипятить, когда соусъ погустѣетъ, облить имъ сложенное на блюдо мясо.

ВЫДАТЬ:

1 грудинку, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки.	На соусъ:
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея.	1 ложку масла, 1 ложку муки.
2 луковицы, соли.	1 ложку тмина, ложку сахара.
	Уксуса.

Изъ этой грудинки можно сварить супъ № 43, грудинку же вынуть и подать отдѣльно подъ соусомъ со сметаною № 179, положивъ въ этотъ соусъ немного разварнаго картофеля.

393) Пилавъ турецкій.

Кусокъ жирной баранины, лучше всего отъ грудинки, сварить въ

водѣ съ кореньями и кускомъ сухаго бульона. Обложить блюдо рантомъ изъ тѣста, испечь. Сварить на этомъ же бульонѣ густую рисовую кашу, когда остынетъ, можно вбить 2—3 желтка, положить $^1/_2$ ложки масла, мушкатн. орѣха, посолить, размѣшать. Часть каши сложить на блюдо, на нее положить ломтиками нарѣзанную грудинку, облить выше сказаннымъ бульономъ, потомъ опять рядъ риса, грудинку и на самый верхъ рисъ, посыпать сухарями и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

ВЫДАТЬ:

1 грудинку или $2^1/_2$ фунта баранины.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея.
2 луковицы, 10—15 зер. англ. перца.
1—2 штуки лавроваго листа.
$1^1/_2$ или 2 лота сухаго бульона.
$1^1/_3$ стакана риса, (2—3 желтка.)
$^1/_3$ ложки масла, мушкатнаго орѣха.
Соли, 3—4 сухаря.

На рантъ:
2 яйца, $1^1/_2$ стакана муки.

394) **Баранина подъ соусомъ съ виномъ.**

Кусокъ баранины разрѣзать на части, вскипятить раза два, перемыть въ холодной водѣ, налить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ, сварить до мягкости, положить соли, 2 луковицы, лавроваго листа и англ. перца. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, влить немного лимоннаго сока, положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, 2 — 3 куска сахара, передъ отпускомъ вбить 2—3 желтка, подогрѣть.

ВЫДАТЬ:

3 фун. баранины, 2 луковицы, соли.
2—3 лавроваго листа.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
1 ложку масла, 1 ложку муки.
$^1/_4$ лимона.
$^1/_2$—1 стаканъ столоваго вина.
2—3 куска сахара.
2—3 желтка.

395) **Сальникъ изъ ливера и печонки бараньей.**

Ливеръ и печонку отварить въ водѣ съ кореньями, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, положить 2—3 яйца, тертой булки, соли, англ. и простаго перца, 1 стаканъ изрубленнаго бараньяго сала, $^1/_2$ ложки масла поджаренаго съ луковицею. Кастрюлю обложить бараньей сѣткою, которая покрываетъ рубецъ, положить въ нее приготовленную массу, вставить на 1 часъ не въ слишкомъ горячую печь. Подавая выложить на блюдо въ видѣ пуддинга.

Баранье сало можно сперва растопить и влить около $^3/_4$ стакана, а вмѣсто масла съ лукомъ всыпать $^1/_2$ стакана коринки.

ВЫДАТЬ:

Ливеръ и печонку, 1 морковь.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, 1 луковицу.
2—3 штуки лавроваго листа.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
2—3 яйца, соли.
Англійскаго и простаго перца.
1 стаканъ изруб. бараньяго сала.
($^1/_2$ ложки масла и 1 луковицу.
Или $^1/_2$ стакана коринки.
Сѣтку баранью.

Г. СВИНИНА.

396) **Жареный фаршированный поросенокъ.**

Цѣлаго небольшаго поросенка очистить хорошенько, вытереть солью сверху и внутри, нафаршировать, зашить, жарить на вертелѣ

на большомъ огнѣ, часто поливая 1—2 ложками масла; верхняя кожица должна быть непремѣнно до красна поджарена.

Такого поросенка можно жарить и на противнѣ въ печи; положить на противень березовыя лучинки крестъ на крестъ, на нихъ поросенка съ подогнутыми ногами и жарить цѣлый часъ, поливая масломъ ($^1/_8$ фунта.)

Фаршъ приготовить слѣд.: отварить, изрубить печонку и ливеръ отъ поросенка, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить ложку масла, яицъ, коринки, гвоздики, перца, немного сахара, прибавить $^1/_2$ франц. булки намоченной въ водѣ и выжатой, размѣшать, истолочь все вмѣстѣ, нафаршировать поросенка. Имѣя большаго 6—8 фунтоваго поросенка, можно отрѣзать головку, лапки и проч. вѣсомъ 3 ф. употребить ихъ на супъ, а середину нафаршировать, какъ сказано выше и изжарить.

ВЫДАТЬ:

1 поросенка въ 3—4 фунта.
1—2 ложки масла, чтобы изжарить его.

На фаршъ:
Печонку и ливеръ.
1—2 яйца, $^1/_8$ фунта масла.
$^1/_2$ стак. коринки. т. е. $^1/_6$ фунта.
10 шт. гвоздики, перца англ. и простаго по 10 зеренъ.
Сахара 2—3 куска, соли.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ, въ особенности въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.—Чтобы изжарить и нафаршировать цѣльнаго большаго поросенка, надо взять фарша двойную пропорцію и для того прибавить кусокъ телячьей печонки.

397) **Поросенокъ вареный подъ соусомъ.**

Поросенка очистить, налить кипяткомъ, положить кореньевъ и пряностей, соли, сварить до мягкости.—$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки, вскипятить мѣшая, развести 3—4 стаканами этого бульона, влить 1 стаканъ или болѣе сметаны, лимоннаго сока, кипятить хорошенько постоянно мѣшая, процѣдить сквозь сито, прибавить, кто хочетъ, 2 ложки капарцовъ или штукъ 12 картофеля, положить въ соусъ поросенка, разъ вскипятить, подавать. Можно прибавить также 1 рюмку столоваго вина и 1—2 куска сахара и зелени.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта поросенка.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки.
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея.
1 луковицу, соли.
2—3 шт. лавроваго листа.
10—15 зеренъ англійскаго перца.

На соусъ:
$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки.
1—2 стакана сметаны, $^1/_3$ лимона.)
2 ложки капарцовъ или шт. 12 картофеля или 1 рюмку вина и 1—2 куска сахара.

398) **Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною.**

Сварить поросенка какъ сказано въ № 397, облить соусомъ изъ хрѣна со сметаною № 181.

399) **Жаркое—свинина.**

Взять кусокъ свѣжей несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣд. образомъ: облить мясо 1 стаканомъ ук-

суса, 1/2 стак. прованскаго масла, 1 стаканомъ мадеры, посыпать горстью перца, горстью лавроваго листа, 1 луковицею, положить эстрагона и немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть и жарить ее на вертелѣ передъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мокла; изжарить до половины готовности, потомъ переложить на сотейникъ, облить тѣмъ же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 191, прибавивъ въ него соуса, въ которомъ жарилась свинина.

ВЫДАТЬ:

3 фунта свинины, уксусъ.	Перца, лаврового листа.
1/2 стакана прованскаго масла,	1 луковицу.
1 стаканъ мадеры.	Эстрагона, соли.

На крѣпкій соусъ № 191.

400) Вареный окорокъ молодаго вепря.

Свѣжій окорокъ отъ небольшаго молодаго вепря такъ, чтобы шпика было на немъ на 1/4 вершка толщины, положить въ каменную чашку на 2 дня; налить уксусомъ вскипяченнымъ съ гвоздиками, лавровымъ листомъ, англ. перцомъ, 1/2 чайною ложечкою селитры и немного соли. Вынуть изъ уксуса, сварить въ водѣ до мягкости, снять верхнюю кожицу, посыпать 1 ложкою мелкаго сахара, 1/2 чайной ложечкою корицы, переложить на сотейникъ, вставить въ печь, чтобы сахаръ подрумянился; подавать съ макаронами № 753 или съ соусомъ изъ щавеля № 254 или со шпинатомъ № 229 или съ зеленымъ горошкомъ № 255 и картофельнымъ пюре № 244.

401) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.

Небольшой кусокъ отъ свѣжаго окорока выбить, снять кожу, вымочить въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, влить 1/2 или 1 стаканъ вина, 1/2 стак. уксуса, 1 1/2 стак. воды, всыпать немного соли, лаврового листа, англійск. перца, можжевеловыхъ ягодъ, тушить подъ крышкою на плитѣ, часто переворачивая мясо. 1/2 фунта чернослива разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ поджаренною въ маслѣ тертою булкою, положить немного сахара, корицы, развести соусомъ изъ-подъ жаркаго, вскипятить, облить разрѣзанное на блюдѣ мясо.

Вмѣсто чернослива можно употребить вишневаго сока.

ВЫДАТЬ:

3 ф. свинины, 1/2—1 стаканъ сотерна.	Или 1/2—1 стаканъ вишневаго сока.
1/2 ст. уксуса. 8—10 шт. лавр. листа.	1/4 франц. бѣлаго хлѣба.
1/2 горсти перца, 1 горсть можжевело-	1/2 лож. масла, 4—5 кусковъ сахара.
выхъ ягодъ.	1/2 чайной ложечки корицы.
1 1/4 стакана чернослива.	

402) Жаркое свинина шпикованная.

Свѣжій окорокъ выбить хорошенько, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашпиковать шпикомъ, посолить. Взять противень, на дно посыпать нарѣзаннаго лука, немного петрушки, лаврового листа, англ. перца и гвоздики, положить на все это свинину, облить масломъ, жарить

поливая ея собственнымъ соусомъ. Кусокъ сухаго бульона распустить въ 1/2 стаканѣ воды, снять съ соуса изъ подъ жаркаго жиръ, смѣшать съ распущеннымъ сухимъ бульономъ, прибавить капарцовъ или лука-шарлота поджаренная въ жирѣ, собранномъ съ соуса, или маринованныхъ боровиковъ или рыжиковъ, вскипятить, облить сложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ этотъ можно также прибавить ложки 2 вина или сои.

ВЫДАТЬ:

3 фунта свинины.	На соусъ:
1/2—1/4 фунта шпика, 2 луковицы.	1 1/2 лота сухаго бульона.
1/2 петрушки, 5—6 шт. лав. листа.	2—3 ложки капарцовъ, или 1 стак.
1/2 горсти англійскаго перца, соли.	лука шарлота, или ложки 4 марино-
10 штукъ гвоздики, 1 ложку масла.	ванныхъ боровиковъ или рыжиковъ.
	(2 ложки вина или сои.)

403) Свѣжая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками.

Вымыть свиную грудинку, перерубить косточки, сдѣлать ножомъ большое отверзтіе между костями и мясомъ и нафаршировать слѣд. образомъ: нашинковать маленькій кочанъ свѣжей или кислой капусты, смѣшать съ 5 кислыми яблоками мелко нарѣзанными, ложкою масла, нафаршировать грудинку, зашить, посыпать мелко нарѣзанною луковицею, подлить ложки 3 воды и жарить въ печи.

ВЫДАТЬ:

Грудинку.	5 кислыхъ яблокъ, 1 ложку масла.
Маленькій кочанъ свѣжей или 2 стакана	1 луковицу.
кислой капусты.	

404) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень.

Грудинку разрубить на нѣсколько частей, сварить въ соленой водѣ, когда остынетъ осыпать хорошенько тертымъ хлѣбомъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ печкѣ на противнѣ, вымазанномъ 1 ложкою масла.— 2 ложки вишневаго, яблочнаго пюре, или пюре изъ сливъ съ медомъ или съ сахаромъ, развести 2 стаканами бульона или воды, прибавить, если надо сахара, 1/2 чайной ложечки корицы, 5 шт. толченой гвоздики, лимонной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, облить грудинку.

ВЫДАТЬ:

Грудинку.	(2—3 куска сахара.)
Хлѣба, 1 ложку масла.	1/2 чайн. лож. корицы, 5 шт. гвоздики.
2 ложки вишн., яблоч. пюре или пюре	Цедры съ 1/4 лимона.
изъ вишень.	2 ложки мадеры или портвейна.

405) Жаркое свинина маринованная.

Взять кусокъ свѣжей свинины какъ на жаркое, снять кожу, натереть солью, намочить на цѣлую недѣлю въ уксусѣ вскипяченный съ лавр. листомъ, перцомъ, корицею, гвоздикою и луковицею. Потомъ вынуть изъ уксуса, выжать, нашпиковать 20 гвоздиками и вершкомъ корицы, жарить на противнѣ, подливая сперва воды, а потомъ уже поливая соусомъ, который будетъ съ нея стекать. За часъ передъ

отпускомъ посыпать тертымъ черпымъ хлѣбомъ, $^1/_2$ ложкою мелко изрубленной лимонной цедры и жарить, не поливая уже болѣе соусомъ.

Соусъ изъ вишень № 184 или соусъ № 185 подаются къ такому жаркому.

406) Котлеты изъ свинины.

Взять свинину—котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой косточкѣ было мясо, выбить его хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать перцомъ, намазать 1 яйцомъ, посыпать 5—6 сухарями, сложить на сковороду на 2 ложки раскаленнаго масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ.

Или другимъ манеромъ: 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ложкѣ масла, когда остынетъ вбить 3 яйца, размѣшать, намазать тѣмъ котлеты, посыпать 5—6 сухарями; положить на сковороду или противень, намазанный $1^1/_2$ ложками масла, вставить въ печь.

Подавать съ соусомъ слѣдующимъ:

а) 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1^1/_2$ стаканами бульона, вскипятить въ немъ $^1/_2$ стакана тертаго хрѣна.

б) Или, вмѣсто хрѣна, употребить 2 ложки корнишоновъ, точно также вскипятить съ соусомъ.

в) Или облить крѣпкимъ соусомъ № 191 съ виномъ.

г) Или облить соусомъ съ лукомъ шарлотомъ № 175.

д) Подать съ зеленымъ суш. горошкомъ № 255 и съ картофельнымъ пюре № 244.

е) Облить котлеты вишневымъ сиропомъ, но только тѣ котлеты, которыя намазаны однимъ яйцомъ безъ лука и посыпаны сухарями.

407) Верещака.

Свѣжую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, подложивъ свѣжаго шпика. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсола, чтобы вкусъ былъ кисловатый, положить 5 зеренъ англ. и 5 зеренъ простаго перца, 1 мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько, наконецъ всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ, размѣшать, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

Свиную грудинку.
$^1/_4$ фунта свѣжаго шпика.
Свекольнаго разсола.
1 луковицу.
Прост. и англ. перца по 5 зеренъ.
Хлѣба ржанаго, соли.

408) Вареная свѣже-просольная ветчина.

Кусокъ свѣже-просольной ветчины вымыть хорошенько, а если давно уже посолена, то мочить въ водѣ часа два, потомъ сварить до мягкости, прокалывая вилкою. Передъ отпускомъ снять верхнюю кожу, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо. Подавать холодною или горячею; въ послѣднемъ случаѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ № 245 или какимъ-нибудь соусомъ изъ зелени или кореньевъ, или подать къ ней горчицу и хрѣнъ съ уксусомъ.

409) Вареная копченая ветчина.

Намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до чиста пшеничными отрубями, еще разъ сполоснуть въ холодной водѣ, завязать въ салфетку, налить холодною водою, варить сначала на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не переварилась.

Если подается холодною, то пусть и остынетъ въ водѣ, въ которой варилась.

410) Печоная копченая ветчина.

Большой копченый окорокъ, т. е. заднюю четверть вепря намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до чиста пшеничными отрубями, сполоснуть въ чистой холодной водѣ, вытереть до суха. Испечь вмѣстѣ со ржанымъ хлѣбомъ, т. е. облѣпить его со всѣхъ сторонъ тѣстомъ, приготовленнымъ на хлѣбъ, всадить въ печь и вынуть изъ печи также вмѣстѣ съ хлѣбами, но не снимать тѣста, пока оно не остынетъ. Тогда очистить окорокъ ножомъ, вытереть, подрѣзать верхнюю кожицу, отворотить ее, нашпиковать красиво гвоздикою полосками или клѣточками, посыпать 1 чайною ложечкою мелкаго сахара и чайною ложечкою мелкой корицы, вставить въ печь на нѣсколько минутъ, чтобы сахаръ распустился и слегка подрумянился. Такъ приготовленный окорокъ подается холоднымъ на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.

Когда, черезъ нѣсколько дней, мясо все будетъ срѣзано, тогда кожу и оставшіяся кости разрубить на нѣсколько частей и класть по немногу и того и другаго для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля, изъ крапивы, изъ шпината и пр.

411) Голова стараго вепря и проч. жаркія, подаваемыя холодными на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.

Самую красивую копченую голову стараго вепря очистить и сварить какъ копченый окорокъ № 409, положивъ на блюдо, убрать уши и морду красиво выстриженною бѣлою бумагою и зеленью.

Жаркое серна или оленина. Кусокъ серны или оленины выбить хорошенько, вымыть, очистить, натереть хорошенько солью, толченымъ англійскимъ перцомъ, гвоздикою, можжевеловыми ягодами, осыпать лавровымъ листомъ и, кто любитъ, розмариномъ (листьями), залить кипящимъ уксусомъ, поставить такъ на цѣлую недѣлю въ холодное мѣсто, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ, нашпиковать шпикомъ и изжарить на противнѣ, обложивъ мясо ломтиками шпика и смазывая масломъ.—Когда изжарится, остудить, убрать ланспикомъ.

Жаркое лось или серна.—Выбить кусокъ лося или серны, положить въ муравленый горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ вскипяченнымъ съ солью и пряностями № 1468 такъ, чтобы покрыло мясо. Поставить въ холодное мѣсто, каждый день переворачивать.—Потомъ вынуть мясо, нашинковать шпикъ, обвалять его въ истолченомъ англ. и простомъ перцѣ, въ гвоздикахъ и майоранѣ, прорѣзать ножомъ небольшія отверзтія въ мясѣ, вложить въ нихъ шпикъ.—Обложить весь кусокъ ломтиками шпика, обжарить слегка въ горячей печи, переложить въ кастрюлю, облить стекшимъ съ него

сокомъ, снявъ съ него сперва жиръ, влить $1^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_2$ стакана вина, кусокъ сухаго бульона, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости.—Когда будетъ готово, сложить на блюдо, остудить, убрать ланспикомъ или покрыть соусомъ, въ которомъ тушилось жаркое; этотъ соусъ надо въ такомъ случаѣ уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустѣлъ.

Жаркое говядина маринованная. Хорошій жирный кусокъ говядины обвязать полотномъ, выбить хорошенько; снявъ полотно, осыпать чайною ложечкою селитры и мелко истолченною солью, сложить въ кадочку, накрыть плотно, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Вскипятить 3 бутылки уксуса съ чайною ложечкою селитры, всыпавъ немного коландры (кишнецъ), можжевеловыхъ ягодъ, англ. перца, нѣсколько листочковъ лаврового листа, нѣсколько зеренъ гвоздики и $^3/_8$ стакана соли, остудить совершенно въ глиняной посудѣ, залить имъ этотъ кусокъ говядины на двѣ недѣли, переворачивая его каждый день и кладя на него донышко съ камнемъ.—Потомъ положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика, нѣсколько луковицъ, ломтиками нарѣзанную морковь, перецъ и лавровый листъ, положить этотъ кусокъ говядины, влить $1^1/_2$ ст. уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, накрыть плотно крышкою и тушить на самомъ легкомъ огнѣ до мягкости.—Когда будетъ готова, переложить ее на блюдо, остудить, взять $1^1/_2$ стакана соуса, въ которомъ тушилась говядина, снять съ него жиръ, смѣшать съ двумя ложками прованскаго масла, сбить на льду, покрыть имъ жаркое, чтобы не обсохло, или убрать его ланспикомъ.—Къ такому жаркому подается соусъ горчичный № 186.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

ДИЧЬ, ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ И РАЗНЫЕ САЛАТЫ КЪ ЖАРКОМУ.

А) ДИЧЬ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 » » » 2 »
Отъ 19 до 24 » » » 3 »

412) Жаркое дикій поросенокъ.

Взять 3—4 фун. этого мяса, замариновать, т. е. сутокъ на 2 или 3 опустить въ уксусъ со спеціями, приготовленный слѣд. образомъ: 4—5 ст. уксуса, 6—7 шт. лаврового листа, 30 шт. англ. перца, 30 шт. можжевеловыхъ ягодъ, 2 луковицы, вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на него мясо, осыпать кореньями и спеціями, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ; когда подрумянится, влить $^1/_2$ стак. бульона, тушить, опять подлить $^1/_2$ стак. бульона и наконецъ $^1/_2$ стак. столоваго вина, тушить до мягкости.

Когда жаркое будетъ готово, нарѣзать его ломтиками, сложить на блюдо, облить соусомъ слѣд.: $1^1/_2$ стак. процѣженнаго отъ жаркого соуса смѣшать съ $^1/_2$ стак. вишневаго сока. За $^1/_2$ часа передъ отпускомъ обсыпать жаркое ложкою тертаго хлѣба, смѣшаннаго съ ложкою тертаго сыра пармезана, 1 чайною ложечкою сахара, $^1/_2$ чайною ложечкою корицы, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

ВЫДАТЬ:

3—4 фун. дикаго поросенка.
$^1/_4$ ф. шпику, $^1/_2$ моркови.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея.
4—5 штукъ лаврового листа.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
$^1/_2$ стакана столоваго вина.
$^1/_2$ стакана вишневаго сока, хлѣба.
1 ложку тертаго сыра — пармезана.
Куска 2—4 сахара, корицы.
4—5 стакановъ уксуса.
6—7 шт. лаврового листа.
30 зеренъ англійскаго перца.
30 штукъ можжевеловыхъ ягодъ.
2 луковицы.

Или изжаривъ это жаркое какъ обыкновенно, облить его соусомъ изъ смородины № 185 или № 184.

413) Голова дикаго вепря.

Цѣлую голову дикаго вепря намочить на нѣсколько часовъ въ холодную воду, потомъ облить кипяткомъ, очистить, вынуть языкъ, завязать голову въ салфетку, варить въ водѣ съ 1 бутылкою уксуса, солью, пряностями, луковицею и чеснокомъ. Когда уварится до мягкости, подать съ хрѣномъ или съ какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ. Въ Пасху голова вепря подается холодною, варится вышесказаннымъ образомъ, только надо ее остудить, убрать майонезомъ, зеленою петрушкою, ломтиками лимона.

ВЫДАТЬ:

Голову вепря, 1 бутылку уксуса.
Соли, горсть лаврового листа.
Горсть англійскаго перца.
5—7 луковицъ, 2—3 головки чесноку.
Хрѣнъ или сладкій соусъ.

414) Жаркое—филей серны или лося.

Вскипятить стакановъ 4—5 уксуса со спеціями № 1468, остудить, залить имъ на нѣсколько часовъ, хорошо выбитый и шпикомъ нашпикованный филей серны или лося. Потомъ вынуть его, выжать, изжарить на вертелѣ до половины готовности. Сложить въ кастрюлю, дно которой покрыть тоненькими ломтиками шпика 1/8 ф. или ложкою масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона безъ зеренъ, 4—5 шт. гвоздики, кореньевъ, кусочекъ сухого бульона, когда подрумянится, вливать по немногу 1/2 стак. краснаго вина, ложку уксуса, стакана 2 бульона или воды, каждый разъ накрывая плотно крышкою и такъ тушить до мягкости. Подавая облить процѣженнымъ соусомъ, въ который можно прибавить 3 штуки трюфелей или 1/2 ложки сои.

Къ такому жаркому подается также капуста, приправленная слѣд. образомъ: распустить въ кастрюлѣ ложку масла, положить мелко нашинкованный и посоленый 1 большой кочанъ капусты, куска 2 сахара, 4—5 шт. гвоздики, кусочекъ сухаго бульона, накрыть крышкою, жарить мѣшая, чтобы не пригорѣло, когда капуста сдѣлается мягкою, влить 1/2 стакана французскаго столоваго вина, вскипятить еще раза два, обложить жаркое.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта филея серны или лося. } 1/2 стакана краснаго вина.
Уксуса съ 1 1/2 бутылки со спеціями № 1468. } Можно прib. 3 ш. трюфелей или сои.
1/8 ф. шпика или 1—2 ложки масла. } (1 кочанъ красной капусты.
2 луковицы, 1/2 лимона. } 1 ложку масла, 4—5 шт. гвоздики.
4—5 шт. гвоздики, 1/2 петрушки. } 1 лотъ сухаго бульона.
1/2 моркови, 1 1/2 лота сухаго бульона. } 1/2 стакана франц. столоваго вина.)

415) Жаркое заяцъ.

Снять шкурку, выпотрошить, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ или въ уксусѣ, вымыть, очистить отъ плевокъ, нашпиковать шпикомъ, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ, т. е. мазать перышкомъ. Подавая обсыпать сухарями поджаренными въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

3 1/2—4 фунта зайца. } 2—3 сухаря, 1—2 ложки.
1/4 фунта шпика. } масла.
} Уксуса.

Подать къ нему какой-нибудь салатъ.

416) Жаркое заяцъ со сметаною.

Очищеннаго зайца нашпиковать шпикомъ, посолить, положить на противень, обложить кусочками масла. Когда изжарится до половины готовности, начать поливать сметаною, изжарить до мягкости, разрѣзать на части, облить соусомъ. Къ зайцу обыкновенно подается соусъ изъ свеклы.

ВЫДАТЬ:

3 1/2 или 4 фунта зайца, } 1/4 фунта шпика.
уксуса. } 1/2 стакана сметаны,
Соли, 1/8 фунта масла. }

На соусъ изъ свеклы № 227.

417) Котлеты изъ зайца.

Очистить зайца отъ кожицъ, снять филеи, разрѣзать на части и каждый кусокъ выбить деревяннымъ пестикомъ, скропить уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, посыпать солью, англ. и простымъ перцомъ, смазать прованскимъ масломъ, сложить одну котлетку на другую, оставить такъ на полтора часа, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, подавать съ соусомъ изъ свеклы.

ВЫДАТЬ:

1 зайца, 1/2 лимона или уксуса. } 1 яйцо, 4—5 сухарей.
Англійск. и прост. перца по 5 зер. } 1 1/2—2 ложки масла.
Соли, прованскаго масла 1/2 рюмки. }

На соусъ № 227.

В. ДАМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Примѣчаніе. Чтобы мясо не было твердо, надо зарѣзывать птицы за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить ихъ въ холодное мѣсто. Для индѣекъ, курицъ и каплуновъ въ особенности хорошо слѣд. средство: взять индѣйку, курицу или каплуна, влить индѣйкѣ въ горло 1 столовую, а курицѣ или каплуну дессертную ложку хорошаго уксуса, запереть ихъ въ какомъ-нибудь мѣстѣ, гдѣ бы они могли имѣть движеніе, спустя 2—3 часа не ранѣе зарѣзать, очистить и тотчасъ же варить или жарить: мясо такой птицы будетъ чрезвычайно разсыпчато и вкусно. Величина птицъ не одинакова и потому трудно назначить число ихъ.—На 6 человѣкъ птица должна быть (ощипанная и выпотрошенная) вѣсомъ 3 фунта и потому взять 2 или 4 цыпленка, 1 или 2 утки, 1 или 1/2 индѣйки.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.
Отъ 10 до 12 » » » » 2 раза, т.е. 6 фунтовъ.
Отъ 13 до 18 » » » » 3 раза, т.е. 9 фунтовъ.
Отъ 19 до 24 » » » » 4 раза, т.е. 12 фунтовъ.

418) Голуби жаркое.

5—6 штукъ голубей очистить, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусѣ пополамъ съ водою № 1468, на другой день вынуть, нашпиковать шпикомъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ 1/2 фунт. масла въ продолженіи 1 1/2 часа, переворачивая ихъ на всѣ стороны.—Подавать къ нимъ салатъ.

ВЫДАТЬ:

5—6 голубей, уксуса № 1468. } 1/4—1/2 ф. шпика, 1/2 фунта масла.

Если голуби молодые, то не надо ихъ мочить въ уксусѣ и жарить менѣе одного часа.

419) Голуби подъ соусомъ.

Взять 5—6 шт. изжаренныхъ голубей, какъ сказано выше № 418, разрѣзать на половинки, слить масло и жиръ изъ кастрюли, въ которой они жарились, оставивъ въ ней не болѣе 2-хъ ложекъ, всыпать муки, размѣшать, влить 3 стакана крѣпкаго бульона, вскипятить мѣшая, прибавить сухаго бульона, лимоннаго сока, съ 1/2 рюмки мадеры, вскипятить, процѣдить, положить если есть мелко нарѣзанныхъ трюфелей, облить голубей, накрыть крышкою, поставить на легкій огонь минутъ на 10.

ВЫДАТЬ:

5 6 голубей, уксуса № 1468.
1/4 фунта шпика, 1/2 фунта масла.
1 ложку муки.
Лота 2 сухого бульона.
1/2 рюмку мадеры, лимоннаго сока.
(1—2 штуки трюфелей.)

420) Жаркое—индѣйка фаршированная.

Очистить, выпотрошить, посолить, нафаршировать зобъ и середину, изжарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Фаршъ приготовить слѣдующимъ образомъ: телячью печонку поджарить слегка, мелко изрубить, посолить, смѣшать съ булкою, въ молокѣ намоченною и выжатою, 2—3 яйцами, 1 ложкою масла, 1/2 стак. корники, 5—6 з. англ. перца, 1 ложкою сахара.

ВЫДАТЬ:

1 небольшую 3 фунтовую индѣйку или половину т. е. филей большой и жирной.
1—1/2 ложки масла.
На фаршъ:
1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.
1 стаканъ молока, 2—3 яйца.
1/2 стакана корники.
5—6 зеренъ англійскаго перца.
1—2 куска сахара.
1 ложку масла.
1/2 телячьей печонки.

Подать какой нибудь салатъ.

Или нафаршировать индѣйку рисомъ: 1 стак. риса, 1/2 стак. корники, 1/8 фун. масла, соли, одно или два сырыя яйца.

421) Молодая индѣйка съ бешемелемъ.

Молодую индѣйку (нашпиковать 1/4 ф. шпика, кто любитъ) посолить, обвязать бумагою намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, когда почти будетъ готова, снять бумагу, поливать ее бешемелемъ, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо. Бешемель приготовить слѣд.: 1 1/2 ложки масла распустить, всыпать 1/2 стакана муки, вскипятить разъ 5, развести стаканомъ сливокъ или молока, немного бульономъ, прокипятить мѣшая, обливать индѣйку, курицу и даже дичь.

ВЫДАТЬ:

3 фунтовую молодую индѣйку.
1/4 фунта шпика, 1 ложку масла.
Соли.
На бешемель:
1/2 стакана муки, 1 1/2 ложки масла.
1 стаканъ сливокъ или молока.

Подать къ ней салатъ.

422) Индѣйка или каплунъ съ рисомъ по-французски.

Небольшую индѣйку или большаго каплуна очистить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими ломтиками шпика, сверху также прикрыть шпикомъ, положить нарѣзанныхъ кореньевъ и пряностей, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. Стаканъ риса налить стаканомъ жирнаго бульона, тушить подъ крышкою, подливая по стакану бульона, пока совсѣмъ не упрѣетъ; смотрѣть, чтобы не пригорѣло.

Когда индѣйка или каплунъ будутъ готовы, разрѣзать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и проч., а на верхъ филей, обложить кругомъ рисомъ, посыпать мушкатнымъ орѣхомъ, облить процѣженнымъ соусомъ отъ индѣйки; съ соуса этого надо сперва снять жиръ.

ВЫДАТЬ:

Небольшую индѣйку или каплуна.
1/4 фунта шпика или 1/4 фунта масла.
1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 порея.
2 луковицы, 10—15 зер. англ. перца.
3—4 штуки лавроваго листа.
1 стаканъ т. е. 1/2 фунта риса.
Мушкатнаго орѣха, соли.

423) Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ.

Очистить небольшую индѣйку или очень большую курицу, или фунта 3 поросенка, разрѣзать на части, посолить, налить водою, положить кореньевъ, перца и менѣе чѣмъ 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, варить до мягкости.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку, или курицу или поросенка.
5—10 зер. англ. перца, 1 морковь.
1 петрушку.
1/4 чайной ложечки мушкат. цвѣта, соли.

Облить соусомъ съ лимоннымъ сокомъ № 178 или соусомъ № 179, разведя его бульономъ отъ индѣйки, курицы или поросенка, соуса этого можетъ быть отъ 4 до 5 стак., въ такомъ случаѣ подавать на глубокомъ блюдѣ по большей части къ завтраку или къ ужину.

424) Котлеты изъ индѣйки или курицы.

Срѣзать филеи съ 1 индѣйки или 2 куръ, очистить отъ жилокъ мелко изрубить, положить 1/8 фун. сливочнаго масла, меньше чѣмъ 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, 1/2 франц. булки намоченной въ молокѣ и выжатой, можно прибавить 1 яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетокъ, обвалять въ 1 яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Сложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ 1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры, положить немного капарцовъ, развести стаканомъ бульона, вскипятить. Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ или трюфелей № 167 или № 168. Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленый горошекъ свѣжій № 212, или сушеный № 255.

Если котлеты приготовляются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину, облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусовъ. На другомъ же блюдѣ подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперегъ блюда наискось рядами, каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста.—Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны № 269, сосиски жареныя, точеная морковь № 213, точеная рѣпа № 224 и проч.

ВЫДАТЬ:

1 индѣйку или 2 курицы.
3 ложки масла.
1/4 чайной ложеч. мушкатнаго цвѣта.
1/2 франц. булки, 1/2 стакана молока.
2 яйца, 5—6 сухарей.
На соусъ:
(1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры).
1/2 баночки капарцовъ.

Или выдать на соусъ № 167 или 168, на соусъ изъ зелени или кореньевъ и проч.

Изъ оставшихся костей и мяса индѣйки или курицы сварить на другой день супъ № 10 (3—4 тарелки).

425) Филей индѣйки съ пюре изъ вишень.

Снять филеи, очистить отъ жилъ, обровнять, выбить немного, посолить, скропить $^1/_2$ рюмкою мадеры, сложить въ плоскую кастрюльку намазанную $^1/_2$ ложкою масла. За 15 минутъ до отпуска обжарить на легкомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарились, разведя его бульономъ, въ середину положить пюре изъ вишень, приготовленное слѣд. образомъ:

Взять 6 стак. вишень, вынуть косточки, положить разныхъ спецій, накрыть крышкою, тушить до мягкости на самомъ легкомъ огнѣ. Потомъ протереть сквозь сито, 15—20 косточекъ истолочь, вскипятить въ 1 рюмкѣ воды, процѣдить, влить въ пюре, положить въ него сахара, разъ вскипятить, сложивъ на блюдо обложить его гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку, $^1/_2$ рюмки мадеры, $^1/_2$ ложки масла.

На гренки:

1 французскую булку, 1 ложку масла.

На пюре изъ вишень:

6 стакановъ вишень т. е. 2 фунта. 2 гвоздики, $^1/_2$ вершка корицы. 2 зер. кардамона. $^1/_8$ чайной лож. мушкатнаго цвѣта. Сахара съ $^1/_2$ стакана.

426) Жаркое каплунъ.

Очистить каплуна, посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, или на противнѣ.—Когда каплунъ изжарится, сложить его на блюдо. 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, процѣдить, всыпать 2 ложки толченыхъ сухарей или черствой булки, слегка поджарить, смѣшать со стекшимъ соусомъ, въ которомъ жарился каплунъ, облить его на блюдѣ.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

427) Курица или каплунъ съ соусомъ изъ сарделекъ.

Очищенную курицу или каплуна посолить, обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязать бумагою намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Сложивъ на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ.

ВЫДАТЬ:

Большую курицу или каплуна. — $^1/_2$ фунта шпика, 1 ложку масла.

На соусъ № 165.

428) Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.

$^1/_2$ ложки можжевеловыхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простаго сыра истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна. 1 ложку можжевеловыхъ ягодъ истолочь, протереть сквозь сито, намазать цѣлаго каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, обсыпать 1 толченымъ сухаремъ, облить стекшимъ масломъ, когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ поджаренымъ съ 2 ложками толченыхъ сухарей.

ВЫДАТЬ:

Каплуна. — 2 ложки простаго сыра.
$^1/_2$ ложки можжевеловыхъ ягодъ. — 2—3 ложки масла.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, 2 яйца. — 3 ложки толченыхъ сухарей, соли.

429) Каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей.

Обложить дно и бока кастрюли тоненькими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, на верхъ опять шпика, лавров. листа, перца и гвоздики. Когда коренья поджарятся, влить стаканъ бульона, чрезъ нѣсколько времени еще подлить бульона, пока каплунъ не изжарится до мягкости, тушить подъ крышкою, сперва на сильномъ, а потомъ на самомъ легкомъ огнѣ. Разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: 2 — 4 штуки трюфелей нарѣзать продолговатыми кусочками, налить рюмкою краснаго вина, рюмкою рома. — Въ соусъ, въ которомъ тушился каплунъ, подлить бульона такъ, чтобы соуса всего съ трюфелями было стакана $2^1/_2$, вскипятить, процѣдить, снять жиръ, смѣшать съ трюфелями и виномъ, вскипятить раза два-три, облить каплуна.

ВЫДАТЬ:

Каплуна, $^1/_4$ фун. шпика, 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей, (2 луковицы.) 10 зер. англійскаго перца. 3—4 штуки лавроваго листа. 2—4 гвоздики.

На соусъ:

2—4 трюфеля. 1 рюмку краснаго вина. 1 рюмку рома.

Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 168, или соусомъ изъ лука шарлота № 198.

430) Жаркое курица.

Дать курицѣ 1 десертную ложку уксуса, чрезъ два-три часа зарѣзать, очистить, выпотрошить или, зарѣзавъ, опустить ее на одинъ часъ въ холодную воду, потомъ закопать въ песокъ на цѣлыя сутки. Ощипать, выпотрошить, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и жирнымъ бульономъ; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 2 толченые сухаря, смѣшать съ процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарилась курица, облить ее на блюдѣ. Подавать къ ней салатъ.

ВЫДАТЬ:

1—2 курицы, т. е. 3 фунта. — 2 ложки масла, 2—3 сухаря, соли.

Курицу эту можно сперва нафаршировать слѣд. фаршемъ: 5 сардинокъ истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою масла, положить $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, вбить 1 яйцо, всыпать ложку тертаго простаго сыра, чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, протолочь все вмѣстѣ; этотъ самый фаршъ можно сдѣлать и безъ сардинокъ.

ВЫДАТЬ:

1 курицу, 5 сардинокъ или 1 селедку.	½ стакана молока, 1 яйцо.
1 ложку масла.	1 лож. простаго сыра, вел. петрушки.
½ французскаго бѣлаго хлѣба.	2 ложки масла, 2—3 сухаря, соли.

431) Курица съ черносливомъ.

1 большую курицу очистить, посолить; положить въ кастрюлю ¼ Ф. масла, кореньевъ, пряностей; когда масло закипитъ, положить курицу, тушить подъ крышкою до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда изжарится выпуть, разрѣзать на части, сложить обратно въ кастрюлю, влить 3 ст. бульона, варить съ ½ часа.

Между тѣмъ масло поджарить съ ложкою муки, развести бульономъ отъ курицы, влить немного уксуса или лимоннаго сока, положить 1—2 куска сахара, вскипятить, процѣдить, облить курицу, положить къ ней черносливъ (который сперва обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ или 1½, потомъ выбрать его друплаковою ложкою). Еще разъ все вмѣстѣ вскипятить.

ВЫДАТЬ:

1 большую курицу, 2 ложки масла.	1 ложку муки, уксуса или ½ лимона.
1 морковь, 1 петрушку, 1 сельерей.	1—2 куска сахара.
1 луковицу, 10—15 зер. англ. перца.	1¼ стакана чернослива т. е. ½ фун.
2—3 шт. лавроваго листа.	

Сложить на вольвантъ, т. е. испечь кружокъ съ рантомъ изъ слоенаго тѣста (⅓ фун. масла, 1½ стак. муки), переложить на блюдо, сложить на него курицу съ черносливомъ, облить соусомъ (см. № 384).

432) Цыплята на манеръ рябчиковъ.

Троихъ цыплятъ кормить въ продолженіи нѣсколькихъ дней толчеными, смѣшанными съ мукою можжевеловыми ягодами, потомъ застрѣлить ихъ, подержать нѣсколько дней въ перьяхъ на льду, потомъ ощипать, выпотрошить, посолить, осыпать ½ ложкою толченаго англ. перца, вытереть горстью толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, оставить такъ часовъ на 15. Потомъ вымыть хорошенько, нашпиковать шпикомъ, зашпилить деревянными шпильками на манеръ рябчиковъ, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить въ кастрюлѣ. Когда будутъ готовы, облить 2—3 ложками сметаны, когда подрумянятся, обсыпать толчеными сухарями, подавая облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились.

Или жарить на вертелѣ, поливая 1—2 ложками масла.

ВЫДАТЬ:

3 цыплятъ, можжевеловыхъ ягодъ.	2—4 ложки масла.
Муки, англійскаго и простаго перца.	2—3 ложки сметаны.
¼ фунта шпика, ложки 2 уксуса.	2—3 сухаря.

Подавать отдѣльно какой-нибудь салатъ

433) Жаркое цыплята.

2—3 цыпленка зарѣзать, опустить ихъ тотчасъ въ холодную воду на ½ часа, потомъ въ горячую воду, ощипать, выпотрошить, посолить, нафаршировать слѣд. образомъ: сухари истолочь, смѣшать съ

2—3 ложками свѣжаго масла, вспать 6 столовыхъ ложекъ зеленой, мелко изрубленной петрушки съ укропомъ; жарить въ кастрюлѣ на плитѣ въ ½ фунтѣ масла. Такъ изжаренные цыплята чрезвычайно вкусны; впрочемъ ихъ можно изжарить и въ ¼ Ф. масла. Подавая облить масломъ съ поджаренными въ немъ сухарями.

ВЫДАТЬ:

	На фаршъ:
2—3 цыплятъ, 2—4 ложки масла.	1½ стакана толченыхъ сухарей т. е. 24 сухаря.
2—3 сухаря.	6 ложекъ петрушки и укропа.
	2—3 ложки масла.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Если цыплята жарятся въ кастрюлѣ, то ½ Ф. масла распустить сперва въ кастрюлѣ и когда начнетъ румяниться, положить въ него цыплятъ и жарить ихъ на самомъ большомъ огнѣ.

434) Жаркое цыплята другимъ манеромъ.

2 большіе или 3 средней величины цыпленка оправить какъ слѣдуетъ, нафаршировать слѣд. образомъ: 6 сухарей мелко истолочь, развести ⅓ стаканомъ сливокъ, положить немного соли, 1 ложку масла, мушкатнаго орѣха, 1 сырое яйцо, горсть мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, смѣшать все вмѣстѣ, наполнить тѣмъ внутренность цыплятъ; зашить плотно кожицу, за полчаса передъ обѣдомъ вставить въ печь, поливать чаще масломъ, а наконецъ сметаною, подавая обсыпать сухарями, облить тѣмъ же соусомъ.

ВЫДАТЬ:

2—3 цыпленка, 6—9 сухарей.	Зеленой петрушки съ укропомъ.
½ стакана сливокъ, мушкат. орѣха.	⅓ стакана сметаны.
1 сырое яйцо.	2 ложки масла.

Подавать къ нимъ салатъ.

435) Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ.

2—3 цыпленка очистить, выпотрошить, сварить въ водѣ немного посоленой, положивъ петрушки и моркови Сварить на водѣ густую рисовую кашу, положить въ нее ложку масла. Цыплятъ разрѣзать на двѣ или на 4 части, огарнировать ими сложенный на блюдо рисъ, облить соусомъ № 180.

ВЫДАТЬ:

2—3 цыпленка или курицу.	(2—3 желтка.)
1 петрушку, 1 морковь.	2 куска сахара, соли.
1⅓ стакана риса, ⅛ фунта масла.	Мушкат. орѣха или лимонной цедры.
На соусъ:	
2 стакана молока или сливокъ.	½ или 1 рюмку мадеры.
½ стакана муки.	

Или сложенные на блюдо цыплята или курицу облить бѣлымъ соусомъ, огарнировать рисовыми котлетами № 286.

436) Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.

Очищенные 2—3 цыпленка разрѣзать каждаго на 2 или 4 части, налить водою, положить ⅛ ложки масла, кореньевъ, пряностей. Когда

цыплята уварятся до мягкости, сложить ихъ на блюдо; 2—4 штуки цвѣтной капусты отварить въ процѣженномъ бульонѣ, положивъ $^1/_2$ ложки масла, сложить на блюдо къ цыплятамъ, облить слѣд. соусомъ: $1\,^1/_2$ ложк. свѣжаго масла, $^1/_2$ ст. муки вскипятить мѣшая, развести 4—5 ст. процѣженнаго бульона отъ цыплятъ и цвѣтной капусты, варить мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 30 раковыхъ шеекъ, съ $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, немного лимоннаго сока, вскипятить; 2—3 желтка разбить отдѣльно въ маленькой кастрюлькѣ, влить понемногу самаго горячаго приготовленнаго соуса, мѣшая шибко до гладкости, влить въ остальной соусъ съ раковыми шейками, размѣшать, облить цыплятъ или курицу.

ВЫДАТЬ:

2—3 цыпленка или большую курицу.
1 морковь, 1 петрушку.
5—10 зер. англійскаго перца.
1—2 штуки лаврового листа.
2—4 штуки цвѣтной капусты.
1 ложку масла.

На соусъ:
$1\,^1/_2$ ложки масла. $^1/_2$ стакана муки.
30 раковъ, мушкатнаго цвѣта.
2—3 желтка, $^1/_4$ лимона.

Подать на глубокомъ блюдѣ.

437) Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ.

3 цыплятъ оправить, сварить въ водѣ съ кореньями, разрѣзать на части, сложивъ на блюдо, облить соусомъ № 178; обложить ломтиками лимона.

ВЫДАТЬ:

2—3 цыпленка или 2 неб. курицы.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.
5—10 зереъ англійскаго перца.
1—2 штуки лаврового листа.
$^1/_2$ ложки масла.

На соусъ:
$1\,^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стакана муки.
$^1/_2$—$^3/_4$ стакана столоваго вина.
$^1/_2$ лимона, 2—3 куска сахара.
2—3 желтка, зеленой петрушки.

438) Цыплята жареные съ бешемелемъ.

Очищенные и посоленые цыплята изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, взять $^1/_2$ стакана муки, $1\,^1/_2$ ложки масла, вскипятить раза два, развести 2 стаканами сливокъ или молока, вскипятить нѣсколько разъ безпрестанно мѣшая, поливать этимъ цыплятъ; когда бешемель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ кастрюлѣ въ печи съ 1—2 ложками масла, когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешемелемъ, вставить не надолго въ печь.

ВЫДАТЬ:

2—3 цыплятъ, 1—2 ложки масла, соли.

На бешемель:
$1\,^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стакана муки.

Соли, 2 стакана сливокъ или молока. (Мушкатнаго орѣха.)

439) Цыплята съ зеленымъ горохомъ.

Очистить цыплятъ, разрѣзать каждаго на 2 или 4 части, налить водою, посолить, всыпать 5 стакановъ свѣжаго вылущеннаго зеленаго гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности. Тогда вынуть цыплятъ, а въ горохъ положить 2—3 куска сахара, $^1/_2$ ложки муки, мелко изрубленной зеленой петрушки съ укропомъ, варить подъ крышкою, можно влить съ $^1/_2$ стак. сливокъ, уварить горохъ до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплятъ же обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ печкѣ, поливая ложкою масла, подавая огарнировать ими горохъ.

ВЫДАТЬ:

3 цыплятъ.
5 стак. свѣжаго вылущеннаго гороха.
2—3 куска сахара, $^1/_2$ ложки муки.

$^1/_2$ стакана сливокъ.
1 яйцо, 4—5 сухарей.
2 ложки масла.

440) Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ.

Трехъ цыплятъ разрѣзать на части, сварить съ кореньями. 1 стаканъ незрѣлаго крыжовника налить 2—3 стаканами этого бульона; положить 5—6 кусковъ сахара, тушить подъ крышкою до готовности, но чтобы крыжовникъ не разварился. Распустить ложку масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, положить крыжовникъ и цыплятъ, разъ вскипятить, сложить на блюдо. Сваренныхъ же цыплятъ можно обвалять въ 1 яйцѣ и сухаряхъ, поджарить слегка въ ложкѣ масла и тогда облить соусомъ, въ который можно прибавить рюмку столоваго вина.

ВЫДАТЬ:

Трое или двое цыплятъ.
1 стаканъ крыжовника.
5—6 кусковъ сахара, 1 ложку муки.
1 морковь, 1 петрушку.

1 или 2 ложки масла.
1 яйцо, 4—5 сухарей.
(1 рюмку столоваго франц. вина.)

441) Жаркое гусь по-литовски съ яблоками.

Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребить для жаренья пончковъ и проч. см. № 1469, вытереть его внутри и снаружи $^1/_2$ ложкою толченаго тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками (которые сперва разрѣзать, посыпать солью и майораномъ), жарить на противнѣ, на дно котораго всыпать горсть мелко изрубленной луковицы, подливая сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его соусомъ.—Испечь отдѣльно 6—8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрѣзаннаго на блюдѣ гуся. Въ соусъ же всыпать $^1/_2$ ложки муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить гуся.

ВЫДАТЬ:

Гуся, $^1/_2$ ложки тмина, соли.
2 луковицы.
12 мелкихъ яблокъ.

6—8 крупныхъ яблокъ.
1 ложку муки.
(Майорана.)

Гусиную потроху оставить на супъ или на соусъ.

442) Жаркое гусь съ капустою.

4 стакана нашинкованной кислой капусты, 1—2 ложки масла (4 луковицы), тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою до мягкости; нафаршировать сыраго тминомъ и солью натертаго гуся, изжарить какъ сказано выше № 441.

ВЫДАТЬ:

3 фунта гуся, $^1/_2$ ложки тмина, соли. 4 стакана т. е. 2 фунта капусты.	1—2 ложки масла. ($^1/_4$ луковицы.)

Оставшійся изъ-подъ жаркаго жиръ прислуга можетъ всть съ кашею.

443) Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.

Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью и $^1/_2$ чайною ложечкою англ. и простаго толченаго перца, нафаршировать слѣд. образомъ: $^3/_4$ фунта итальянскихъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, влить масла, положить 2 желтка, менѣе чѣмъ $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, 2 ложки сметаны, размѣшать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противнѣ, на дно котораго положить нарѣзанныхъ кореньевъ, гуся чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульона, а потомъ поливать образовавшимся соусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить стакана 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать $^1/_2$ баночки капарцовъ или оливокъ, разъ вскипятить, облить на блюдѣ гуся.

ВЫДАТЬ:

3 фунта гуся, соли. Англійскаго и простаго перца. $^3/_4$ фунта итальянскихъ макароновъ. 2 желтка, мушкатнаго цвѣта. 2 ложки сметаны, 1 морковь.	1 петрушку, 1 порей, (1 луковицу.) 1 ложку муки. ($^1/_2$ маленькой баночки капарцовъ или оливокъ). $^1/_8$ фунта масла.

444) Жаркое гусь фаршированный кашею.

Гуся очистить, посолить, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочія отрѣзанныя части налить водою, положить кореньевъ, сушеныхъ грибовъ.—Когда бульонъ этотъ уварится, процѣдить его, грибы мелко изрубить; 2 стакана этого грибнаго бульона смѣшать съ изрубленными грибами, ложкою масла и немного мелко изрубленною зеленою петрушкою и укропомъ, вскипятить, всыпать тотчасъ же шибко мѣшая смоленскихъ крупъ, перетертыхъ однимъ яйцомъ и высушенныхъ, подержать эту кашу на большомъ огнѣ минутъ 10, когда каша погустѣетъ и уварится, размѣшать ее ложкою, чтобы не было комковъ, посолить, нафаршировать ею гуся, изжарить его въ печи. Въ соусъ же положить муки, развести бульономъ, вскипятить, снять лишній жиръ, облить гуся.

ВЫДАТЬ:

Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку. 1 порей, 1 луковицу. 4—6 сушеныхъ грибовъ. Зеленой петрушки и укропа.	1 ложку масла. 1 стаканъ смоленскихъ крупъ. 1 яйцо, $^1/_2$ ложки муки.

Или нафаршировать его крутою гречневою кашею, и въ такомъ случаѣ выдать гуся и 1 ф. т. е. $2^1/_8$ стакана гречневыхъ крупъ. Если гусь нежиренъ, прибавить масла, а если гусь очень жиренъ, то надо

еще срѣзать съ него лишній жиръ, который употребляется для жаренья пончковъ и проч. № 1469.

445) Гусь съ грибнымъ соусомъ.

Очищеннаго молодаго нежирнаго гуся разрѣзать на части, налить водою, положить кореньевъ, пряностей и бѣлыхъ грибовъ, посолить, варить до мягкости. $1^1/_2$ ложки масла распустить, всыпать муку, развести 3—4 стак. бульона, въ которомъ варился гусь, влить $^1/_2$ или $1^1/_2$ стакана сметаны такъ, чтобы соуса было всего до 5 стак., размѣшать, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, облить гуся.

ВЫДАТЬ:

Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку. 1 порей, 2 луковицу. 8—10 зеренъ англійскаго перца. 1—2 штуки лаврового листа.	$^1/_8$ фунта бѣлыхъ грибовъ. $^1/_2$ до $1^1/_2$ стакана сметаны. $1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки. Зеленой петрушки и укропа.

Подавать на глубокомъ блюдѣ по большей части къ завтраку или къ ужину.

Если гусь довольно большой, то приготовляя кушанье на 6—8 человѣкъ, изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусиной крови приготовить супъ № 20; на другой день сварить гуся и сдѣлать изъ него какой-нибудь соусъ, напр. № 445; оставшійся же отъ этого соуса бульонъ оставить до слѣдующаго дня и приготовить изъ него супъ № 19.

446) Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Очистить гусиную потроху вмѣстѣ съ гусиною печонкою, налить водою, положить кореньевъ и пряностей, сварить. Около стакана гусиной крови разбить съ ложкою или двумя уксуса, процѣдить, смѣшать съ 3—4 стаканами бульона отъ потроховъ, положить куска 2—3 сахара, 2 толченыя гвоздики, 5—6 зер. англ. перца, вскипятить безпрестанно мѣшая, сложить потроху, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо.

ВЫДАТЬ:

Гусиную потроху, 1 морковь. 1 петрушку, 1 порей, 3 луковицы. 8—10 зеренъ англійскаго перца. 2—3 штуки лаврового листа.	1 ложку муки, 1 ложку масла. 1 стаканъ гусиной крови. Куска 3 сахара. 2 гвоздики, 5—6 зер. англ. перца.

447) Гусиная потроха съ соусомъ изъ черносл[и]ва.

Отварить гусиную потроху съ кореньями и перцомъ.—Разварить отдѣльно черносливъ, смѣшать съ бульономъ, процѣдить, влить 1 стаканъ гусиной крови, $^1/_2$ или 1 ложку уксуса, ложку муки, 2 толченыя гвоздики, 3—4 куска сахара, размѣшать, вскипятить хорошенько, процѣдить, облить сложенные на блюдо потроху и черносливъ.

ВЫДАТЬ:

Гусиную потроху, 1 морковь. 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу. 8—10 зеренъ англійскаго перца. 2—3 штуки лаврового листа, уксуса.	1 стаканъ гусиной крови. 1 ложку муки, 2 гвоздики. 3—4 уксуса, сахара. $1^1/_4$ стакана чернослива, т. е. $^1/_2$ фун.

448) Жаркое утки.

Очищенныя и посоленыя 1—2 утки изжарить на противнѣ, кто любитъ, можно нашпиковать сперва утки $^1/_2$ ф. шпика. Сначала подливать ложки 2—3 бульона, а потомъ поливать вышедшимъ изъ нихъ сокомъ; утки можно фаршировать также яблоками, капустою и макаронами, какъ сказано о гусяхъ отъ № 441 до № 444. Если утки жирныя, то масла не надо, если нежирныя, то полить ложкою масла. На жаркое гусей и утокъ надо выбирать жирныхъ, а на супъ, соусъ, какъ напримѣръ № 449 и проч., менѣе жирныхъ.

449) Утка подъ бѣлымъ соусомъ.

Утки разрѣзать на части, посолить, налить водою, положить кореньевъ и пряностей, можно прибавить сушен. грибовъ, сварить до мягкости. $1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ ст. муки размѣшать, развести 3—4 стак. бульона, $^1/_2$ или $1^1/_2$ стак. сметаны, прокипятить хорошенько мѣшая, процѣдить, всыпать немного зеленой мелко изрубленной петрушки, мелко нашинкованныхъ грибовъ, облить утки.—Этого соуса можетъ быть отъ 4—5 ст., въ такомъ случаѣ подать лучше на продолговатомъ глубокомъ блюдѣ, по большей части къ завтраку или къ ужину.

ВЫДАТЬ:

1—2 утки, смотря по величинѣ.	1—$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стак. муки.
1 морковь, 1 порей.	$^1/_2$ или $1^1/_2$ стакана сметаны.
1 петрушку, 1 луковицу.	Зеленой петрушки и укропа.
6—7 зер. англ. перца.	
2—3 шт. лаврового листа.	(можно приб. 3—4 суш. грибка.

Приготовляя обѣдъ на 6 человѣкъ и если утка вѣсомъ 3—4 фунта, то можно изъ нея приготовить соусъ, а изъ оставшагося бульона сварить супъ № 19, прибавивъ въ него для крѣпости фунтъ говядины.

450) Утка со свѣжею капустою.

1 большой кочанъ капусты отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, разрѣзать на нѣсколько частей. Утки сварить съ кореньями и пряностями, сложить на блюдо, обложить капустою, посыпать сухарями, облить соусомъ со сметаною, какъ сказано въ № 449 и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

ВЫДАТЬ:

1—2 утки (чтобы было 3 фунта.)	1 кочанъ капусты.
1 морковь, 1 порей 1 петрушку.	1 ложку масла, $^1/_2$ стакана муки.
1 луковицу, 6—7 з. англ. перца.	$^1/_2$ или 1 стак. сметаны.
2—3 штуки лаврового листа.	2 сухаря.

451) Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.

Изжарить утки въ кастрюлѣ съ кореньями и масломъ. Когда утки будутъ готовы, вынуть ихъ, въ соусъ же положить муки, поджарить ее, мѣшая до гладкости, влить 2 стак. крѣпкаго бульона, распустивъ въ немъ кусокъ сухаго бульона, вскипятить, процѣдить, положить 4—5 штукъ мелко нарѣзанныхъ пикулей или капарцовъ, или оливокъ, немного сахара, вскипятить, облить на блюдѣ утки.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$—2 утки, 1 морковь, 1 петрушку.	$1^1/_2$ лота сухаго бульона.
$^1/_2$ сельдерея, $^1/_2$ порея.	4—5 штукъ пикулей или $^1/_2$ баночки
Англійскаго перца и лавроваго листа.	капарцовъ или $^1/_2$ баночки оливокъ.
1—2 ложки масла, $^1/_3$ стакана муки.	2—3 куска сахара, соли.

452) Утки жареныя съ соусомъ изъ вина.

Изжарить утки въ кастрюлѣ въ 2—3 ложкахъ масла съ кореньями, какъ сказано выше № 451, всыпать муку, поджарить ее, прибавить 1 стаканъ бульона, вскипятить, процѣдить, положить 6—7 мелко изрубленныхъ сарделекъ, влить $^1/_2$—1 стаканъ столоваго франц. вина, сокъ изъ $^1/_3$ лимона или немного уксуса, вскипятить, облить на блюдѣ утки.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$—2 утки, 2—3 ложки масла.	2—3 штуки лаврового листа.
$1^1/_2$ лож. муки, 1 морковь, 1 петрушку.	6—7 сарделекъ.
$^1/_2$ сельдерея, $^1/_2$ порея, 1 луковицу.	$^1/_2$—1 стакана столоваго вина.
Зеренъ 10 англійскаго перца.	$^1/_3$ лимона или уксуса.

453) Утки вареныя съ вермишелью и грибами.

Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать $^1/_4$ чайною ложкою англ. и простаго перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, вбить 2 желтка, положить нѣсколько отвареныхъ мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, ложку масла, посолить, размѣшать, нафаршировать этимъ утку, зашить. Положить ее въ кастрюлю, налить грибнымъ бульономъ, прибавить кореньевъ, варить до мягкости, разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: $2^1/_2$ стакана бульона отъ утки, $^1/_2$ или $1^1/_2$ стак. сметаны, муку, ложку масла, мелко нашинкованные отвареные грибы, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$—3 фун. утки, соли	$^1/_8$ фун. бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ.
Англ. и прост. перца, 2 гвоздики.	$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки.
1 морковь $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея.	$^1/_2$ или $1^1/_2$ стакана сметаны.
$^1/_3$ порея, 1 луковицу.	
2—3 штуки лаврового листа.	На лапшу;
10—15 зер. англійск. перца, соли.	$1^1/_2$ ст. т. е. $^1/_2$ фун. муки. 1 яйцо.

454) Утка съ фаршемъ изъ телятины.

Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть кость, нафаршировать слѣд. образомъ: $1^1/_2$ ф. телятины, 1 ложку вымытаго чухонскаго масла, 1 франц. бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, яичница изжаренная изъ 4 яицъ съ 1 луковицею и масломъ, $^1/_4$ мушкатнаго орѣха, 10 зер. англ. толченаго перца, 1—2 сырыя яйца истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на дно кастрюльки положить $^1/_4$ фун. тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика, ложку масла, кореньевъ и пряностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ $^1/_2$ ложки муки, размѣшать на огнѣ,

развести 3 стак. бульона, прокипятить мѣшая, процѣдить, можно прибавить 3—4 шт. ломтиками нарѣзанныхъ трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить одинъ разъ, облить разрѣзанную на блюдѣ утку. Обложить коровьимъ отваренымъ въ водѣ съ солью вымемъ, нарѣзаннымъ въ видѣ малыхъ котлетовъ.

ВЫДАТЬ:

2½ или 3 фунтовую утку.
1½ фун, телятины. 2½ лож. масла.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 ст. молока, 5—6 яицъ, 1 луковицу.
Мушкатнаго орѣха, ¼ фун. шпика.
1 морковь, 1 петрушку, 1 порей.
1 луковицу, 1 селлерей.
20 зеренъ англійскаго перца.
2—3 штуки лаврового листа.
1 ложку муки, (2—4 трюфеля,)
1 рюмку мадеры.

(Выма) соль.

455) Пулярда разварная съ эстрагономъ.

Очистить пулярду, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить ⅛ фунта сухаго эстрагона, соли, 2 ломтика лимона, разныхъ кореньевъ, варить до готовности.—Взять другую ⅛ ф. эстрагона, перебрать листочки, налить 3 стаканами крѣпкаго бульона, положить ⅛ фун. масла, вскипятить, дать настояться, разрѣзать пулярду на порціи, сложить такъ, чтобы имѣли видъ цѣльной пулярды, облить этимъ эстрагономъ.

Или разварную пулярду облить бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

1 пулярду. ¼ фун. эстрагона, соли.
2 ломтика лимона, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей.
⅛ фунта масла.

Или на соусъ изъ шампиньоновъ № 163.

В) ДИКІЯ ПТИЦЫ.

456) Жаркое—тетеревъ.

Ощипать, очистить тетерева, посолить, нашпиковать ⅛ фун. шпика жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Чтобы былъ вкуснѣе, нашпиковать, обвязать бумагою, намазанною масломъ и жарить на вертелѣ, поливая также масломъ, а подъ конецъ можно полить сметаною.

Если тетеревъ старый, то надо его намочить на нѣсколько дней въ уксусъ № 1468.

Жарить его можно также на противнѣ, поливая 2 ложками масла и подъ конецъ ½ стаканомъ сметаны.

Подавать съ соусомъ изъ свеклы.

ВЫДАТЬ:

3 фунтоваго тетерева, ⅛ фунта шпика.
1½—2 ложки масла. (½ стакана сметаны.)

На соусъ изъ свеклы № 227.

457) Фазанъ.

2 фазана очистить, нашпиковать ⅛ фун. шпика, обложить также ломтиками шпика (⅛ фунт.), обвязать бумагою, намазанною масломъ,

жарить на вертелѣ сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, поливая масломъ. На головѣ надо оставить перья, хвостъ также положить на блюдо.—Или жарить на противнѣ въ духовой печи.

ВЫДАТЬ:

2 фазана, ¼ фунта шпика. 2—3 ложки масла.

Подать къ нимъ салатъ.

458) Жаркое дикія утки.

Очистить 2—3 утки, вытереть солью, опустить на нѣсколько часовъ въ уксусъ № 1468, нашпиковать ¼ фун. шпика, жарить на противнѣ или въ кастрюлѣ, поливая масломъ.—Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

ВЫДАТЬ:

2—3 утки.
¼ фунта шпика.
2 ложки масла.
Уксусъ со спеціями № 1468.

459) Дикія утки съ соусомъ и капарцами.

2—3 утки очистить, посолить, нашпиковать ¼ фунта шпика, изжарить на вертелѣ или на противнѣ съ 2 ложками масла, разрѣзать каждую на двѣ или 4 части, сложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: 2 ложки процѣженнаго масла, въ которомъ жарились утки, ложку муки, развести 2 стак. крѣпкаго бульона, вскипятить, процѣдить, всыпать ½ баночки капарцовъ, ½ маленькой баночки корнишоновъ или 10—12 маринованныхъ грибковъ, вскипятить, облить утки.

ВЫДАТЬ:

2—3 утки т. е. 3 фунта.
¼ фунта масла, ¼ фунта шпика.
1 ложку муки.
½ баночки капарцовъ или ½ баночки корнишоновъ или 10—12 маринованныхъ грибовъ.

460) Жареные рябчики.

3—4 рябчика очистить, посолить, нашпиковать кто любитъ ¼ фунт. шпика, изжарить въ кастрюлѣ слѣд. образомъ: ½ ф. масла распустить въ кастрюлѣ, когда оно закипитъ, положить въ него рябчики и жарить на самомъ большомъ огнѣ, не закрывая кастрюльки, смотрѣть, чтобы не пригорѣли; когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрѣзать, сложить на блюдо. Въ масло же влить двѣ ложки бульона, 2 ложки сметаны, вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и мелко изрубленною ½ ложкою зеленой петрушки.

ВЫДАТЬ:

3—4 рябчика, ¼ фун. шпика.
½ фунта масла.
2 ложки сметаны, 2—3 сухаря.
Зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

461) Рябчики подъ соусомъ.

3—4 рябчика очистить, сложить въ кастрюлю, налить 1½ или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложекъ на каждую штуку, накрыть

плотно крышкою и жарить на самомъ легкомъ огнѣ. Такъ приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

ВЫДАТЬ:

3—4 рябчика. } 1½ или 2 стакана сметаны.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

462) Рябчики по-матерски.

Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, надрѣзать вдоль филеи, наполнить слѣд. фаршемъ:—штукъ 5 сардинокъ, штуки 3 анчоусовъ, 1 ложку вымытаго масла, ¼ франц. бѣлаго хлѣба, англійск. толченаго перца зеренъ 5, мушкатнаго орѣха, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, сложить рябчики на блюдо, подавать лучше не разрѣзывая ихъ.

ВЫДАТЬ:

6 рябчиковъ, 5 сардинокъ. } Англійскаго перца зеренъ 5.
3 анчоуса, 2 фунта шпика. } Мушкатнаго орѣха.
¼ французскаго бѣлаго хлѣба. } 2—3 ложки масла.

463) Котлеты изъ рябчиковъ.

Рябчики очистить, разрѣзать на половинки, вынуть кости, оставивъ крылышки по 1-й суставъ, снять верхнюю кожицу, выбить слегка ножомъ, сдѣлать въ родѣ котлетовъ, смазать яйцомъ, посыпать солью, немного перцомъ и сухарями, обжарить въ маслѣ. Подавать съ жареными свѣжими шампиньонами или бѣлыми грибами, или съ отвареною, мелко нарѣзанною и масломъ облитою спаржею.

ВЫДАТЬ:

3—4 рябчика. 1 яйцо, соли. } 2 ложки масла, 3—4 сухаря.
Англійскаго перца зеренъ 5. }
Простаго перца зеренъ 5. } (Грибы или спаржу.)

Или, вмѣсто грибовъ и спаржи, облить соусомъ французскимъ изъ трюфелей № 195.

464) Маршаль изъ рябчиковъ.

Взять рябчики, снять съ каждаго по два филея, оставивъ косточки крылышекъ по 1-й суставъ, потомъ надрѣзать филеи вдоль съ боку, нафаршировать, зашить, обвалять въ яйцѣ, изжарить въ фритюрѣ или обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на рашпорѣ.

Фаршъ слѣдующій: заправить красный соусъ, а именно: ⅓ фунта масла, ½ стакана муки, развести 1½ стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленыхъ сырыхъ шампиньоновъ шт. 6, трюфелей 1—2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать надрѣзанные филеи.

Сложить на блюдо рябчики, въ середину положить слѣдующій рагулъ: заправить бѣлый соусъ, а именно: ¾ стак. муки, 2 ложки ракового масла сдѣланнаго изъ очистковъ раковъ, развести 2 стаканами бульона, положить сырыхъ вымытыхъ шампиньоновъ шт. 12, раковыхъ шеекъ шт. 25, прокипятить все это вмѣстѣ раза два, прибавивъ 1—2 шт. пашинкованныхъ трюфелей.

ВЫДАТЬ:

3—4 рябчика, 1 яйцо, (5—6 сухарей). 1 фунтъ фритюра.) } На рагулъ:
На красный соусъ: } ¾ стак. муки, 12 шт. шампиньоновъ.
⅛ стакана муки, ¼ фунта масла. } 25 раковъ, 1—2 штуки трюфелей.
6 штукъ свѣжихъ шампиньоновъ. } ¼ фунта масла, соли.
1—2 штуки трюфелей. }

465) Суфле изъ рябчиковъ.

Взять 3 рябчика сырые, снять съ костей, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, ¼ фунта сливочнаго масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 шт. рубленнаго трюфеля, 1 цѣлый мушкатный орѣхъ. Рамку, т. е. форму съ большимъ отверзтіемъ въ серединѣ, намазать масломъ, влить суфле. За пять минутъ передъ обѣдомъ поставить на паръ. Когда будетъ готово, выложить на блюдо.

Ложку масла, ложку муки, стаканъ бульона вскипятить. Взять 20 шт. вымытыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожицу, опустить ихъ въ ½ стакана бульона, выжать сокъ изъ полълимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны ложкою на столъ, нашинковать ихъ тонко, положить въ соусъ, вылить туда же соусъ, въ которомъ они варились, посолить, вскипятить, облить суфле, въ середину положить пюре изъ селлерея № 266.

ВЫДАТЬ:

3 рябчика, 1 французскую булку. } 20 штукъ шампиньоновъ.
1 ст. молока, 3½ лож. сливочнаго масла. }
4 яйца, 2 стакана сливокъ. } 1½ фунта селлерея, кореньевъ
4 штуки трюфелей, 1 мушкати. орѣхъ. } и 2 ложки масла.
1 ложку муки, ½ лимона, соли. }

466) Рябчики жареные фаршированные.

3—4 рябчика очистить, нафаршировать мелко истолченными сухарями, растертыми съ лимоннымъ сокомъ и масломъ, зашить ихъ, обложить кругомъ тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

ВЫДАТЬ:

3—4 рябчика. } 4 ложки масла.
1½ ст. сухарей, т. е. сухарей продажныхъ 24 штуки. } Сокъ изъ 1 лимона, 1½ ф. шпика.

Оставшійся жиръ слить, какъ обыкновенно, въ муравленый горшечекъ и выдавать людямъ къ кашѣ, къ картофелю и пр.

467) Куропатки жареныя.

Очищенныя 3 куропатки изжарить точно также, какъ рябчики № 460.

ВЫДАТЬ:

3 куропатки. } 2 ложки сметаны.
1/4 ф. шпика, 1/2 ф. масла. } 2—3 сухаря, зеленой петрушки.

468) Куропатки фаршированныя.

Куропатки изжарить въ кастрюлѣ въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нафаршировать ихъ слѣд. фаршемъ: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, смѣшать съ 1/2 фунтомъ сырой мелко изрубленной телятины, положить туда же 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, 2—3 желтка, соли, англ. перца, немного мушкатнаго. орѣха, 1/2 ложки масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Вскипятить въ кастрюлѣ оставшееся масло, сложить куропатки, тушить подъ крышкою; когда будутъ почти готовы, подлить ложки 3 крѣпкаго бульона, тушить еще нѣсколько минутъ, потомъ разрѣзать ихъ, сложить на блюдо; облить соусомъ, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, вскипятить, процѣдить, положить въ него ломтики лимона.

ВЫДАТЬ:

3 куропатки, 1 луковицу. } Англ. перца, мушкат. орѣха.
1/2 ф. телят. 1 франц. бѣлый хлѣбъ. } 1 ложку муки, 1/3 лимона.
1 ст. молока, 2—3 желтка, соли. } 1/2 фунта масла.

469) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.

Куропатки изжарить въ 3 ложкахъ масла, вынуть ихъ, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить слѣд. фаршемъ: 5—6 сарделекъ, 1 ложку масла, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 1 натертое на теркѣ яблоко, 1—2 желтка, 1/4 чайной ложки мушкатнаго цвѣта, истолочь, протереть сквозь сито.

Въ оставшееся же масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, процѣдить, положить въ этотъ соусъ ломтики лимона безъ зеренъ и нафаршированныя куропатки, разъ вскипятить или только подогрѣть, подавать.

ВЫДАТЬ:

2—3 куропатки, 5—6 сарделекъ. } 1—2 желтка, 1 ложку муки.
1/2 франц. булки, 1/3 стакана молока. } 1/3 лимона.
Мушкатнаго орѣха, 1 яблоко. } 3—4 ложки масла.

470) Бекасы жареные.

Бекасовъ не надо потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, нашпиковать 1/4 ф. шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, перевязать крѣпкими нитками, жарить на вертелѣ поливая масломъ; когда бекасы будутъ готовы, снять бумагу, сложить на блюдо. Отъ бекасовъ не отрѣзываются головки. Или жарить ихъ на противнѣ въ печи.

ВЫДАТЬ:

6 бекасовъ, 1/4 фунта шпика. } 2—3 ложки масла.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

471) Бекасы жареные съ соусомъ.

Очистить, выпотрошить, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ въ печи съ 2—3 ложками масла. То, что вынуто изъ середины, мелко изрубить, поджарить въ оставшемся маслѣ съ 1/2 луковицею мелко изрубленною и 1/2 ложкою муки; всыпать 5 зер. англ. и 4 зер. простаго толченаго перца, соли, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, можно прибавить 2 ложки сметаны, развести все это 1 стаканомъ бульона, вскипятить, облить бекасы.

ВЫДАТЬ:

6 бекасовъ, 2—3 ложки масла. } 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
1/2 луковицы, 5 зеренъ англійскаго } 1/3 лимона.
4 зерна простаго перца. }

472) Бекасы съ гренками.

6 очищенныхъ и выпотрошенныхъ бекасовъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко изрубить съ 1/8 фунта шпика, смѣшать съ 1/2 французскою тертой булкою, съ 1 ложкою свѣжаго масла, 1 желткомъ, однимъ яйцомъ, посолить, всыпать 5 зер. англ. 4 зер. простаго толченаго перца, размѣшать, намазать этою массою въ 1 ложкѣ масла поджаренные и высушенные гренки, сложить ихъ на листъ, намазанный 1/4 ложкою масла, вставить въ печь не задолго передъ отпускомъ. Сложить бекасы на блюдо, обложить ихъ этими гренками, облить слѣд. соусомъ: 1 ложку муки поджарить въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона, положить кусокъ распущеннаго сухаго бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить.

ВЫДАТЬ:

6 бекасовъ, 1/8 фунта шпика. } 1 ложку муки.
1 1/2 французской булки, 2 яйца. } 1 лотъ сухаго бульона.
5 зеренъ англійскаго. } 1/3 лимона.
4 зерна простаго перца. } 1/2 фунта масла.

473) Свистели съ гренками.

Свистелей, такъ какъ вальдшневъ и дроздовъ, не потрошатъ и жарятъ съ ножками и головками. 12—15 свистелей очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, жарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками масла. Когда будутъ готовы, положить ихъ на поджаренные въ маслѣ и высушенные гренки изъ бѣлаго хлѣба, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

У свистелей большая печонка, которую можно вынуть, мелко изрубить, поджарить вмѣстѣ съ ними, въ такомъ случаѣ свистели сложить на середину блюда, огарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленною поджаренною печонкою, облить темнымъ отъ печонокъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

12—15 свистелей или 3 вальдшнепа } 1 французскую булку.
или 12 дроздовъ. } 1/2 фунта масла.

474) Глухарь.

Взять 1 очищенный глухаря, намочить его на 8—10 часовъ въ уксусъ, вскипяченный со спеціями № 1468. Потомъ нашпиковать его

$^1/_4$ фун. шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла, а когда будетъ почти готовъ, облить 2 ложками уксуса, часто его переворачивать; когда выдастъ изъ себя сокъ, поливать его этимъ сокомъ, а наконецъ облить сметаною. Разрѣзать, сложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Если глухарь подается холоднымъ, то не надо подливать сметаны. Чтобы онъ былъ мягче, нѣкоторые закапываютъ его въ хорошую землю въ саду на 24 часа.

ВЫДАТЬ:

Глухаря, 2 ложки масла. } 2 ложки уксуса.
$^1/_4$ фунта шпика. } ($^1/_2$ стакана сметаны.)

Подается къ нему какой-нибудь маринованный салатъ, какъ-то: свекла маринованная № 489, сливы, вишни, кислая капуста № 1393, или салатъ изъ свѣжей шинкованной капусты № 475, а также соусъ изъ свеклы № 227.

Г) САЛАТЫ КЪ ЖАРКОМУ РЫБНОМУ ИЛИ МЯСНОМУ.

475) **Свѣжая шинкованная капуста.**

1 большой кочанъ свѣжей бѣлой или синей капусты нашинковать очень мелко, можно опустить ее въ кипятокъ на одну минуту и тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ совершенно, переложить въ салатникъ, посолить, положить 2—3 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксуса, кто любитъ, мелкаго простаго перца или сахара.

476) **Салатъ со сметаною.**

6 кочанковъ салата очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ, перебрать остальные, вымыть хорошенько; эти листья особенно мелкіе, подать цѣльными или разрѣзать на нѣсколько частей, посолить, черезъ $^1/_2$ часа передъ самымъ отпускомъ взять 2 круто сваренные желтка, растереть ихъ до гладкости, прибавивъ немного соли, а кто любитъ и сахара, положить $^1/_2$ или 1 стаканъ самой свѣжей сметаны, 2—3 ложки уксуса, укропа, размѣшать, положить очищенные листья салата, прибавить 1—2 очищенныхъ и самыми тонкими ломтиками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ. Убрать сверху круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами или цвѣтнымъ красиво нарѣзаннымъ ланспиковъ.

477) **Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.**

Положить въ салатникъ ложку готовой сарептской горчицы, растереть съ 2 сваренными желтками, посолить, всыпать, кто любитъ, сахара, влить 2—3 ложки прованскаго масла и уксуса, размѣшать съ очищенными листьями салата, подавать.

478) **Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.**

Огурцы очистить, нарѣзать самыми тонкими ломтиками, посыпать солью, черезъ часъ слить сокъ, положить ложки 2—3 прованскаго масла, уксуса, перца, рубленой зелени, размѣшать, подавать.

479) **Свѣжіе огурцы со сметаною.**

Очистить, нарѣзать огурцы самыми тонкими ломтиками, посолить, положить $^1/_2$ стакана или болѣе самой свѣжей сметаны, уксуса, зелени, перца, размѣшать, подавать.

480) **Свекла съ прованскимъ соусомъ.**

Самую лучшую красную свеклу испечь или сварить до мягкости, вынуть, остудить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ салатникъ, положить соли, перца, прованскаго масла, уксуса, рубленой зелени, размѣшать, подавать.

481) **Свекла маринованная.**

Сваренную или испеченную красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпая тертымъ хрѣномъ, залить на 3 или на 24 часа сырымъ укусомъ, или вскипяченымъ съ лавровымъ листомъ, англ. перцомъ, солью, гвоздикою.

482) **Кресъ-салатъ.**

Срѣзать съ корней кресъ-салатъ, налить водою, собрать друшлаковою ложкою всплывшія на верхъ смѣмена, потомъ кресъ-салатъ переложить на друшлакъ или сито, оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Передъ отпускомъ сложить въ салатникъ, посолить, залить прованскимъ масломъ, уксусомъ, подавая размѣшать, — можно огарнировать круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами.

483) **Салатъ-цикорій.**

Очищенные, вымытые и осушеные листья цикорія приготовить какъ салатъ со сметаною № 476, или какъ салатъ съ горчичнымъ соусомъ № 477:

484) **Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ** № 930.

485) **Салаты маринованные** см. отдѣленіе XXI.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

РЫБЫ И РАКИ.

Примѣчаніе. Надобно обращать особенное вниманіе на то, чтобы рыба была свѣжая, потому что тогда только она вкусна и здорова. Чтобы узнать свѣжа ли она, надо посмотрѣть жабры: если мясо тамъ красное, то значитъ рыба свѣжая, если же темнаго или блѣднаго цвѣта, то такая рыба не годится. Чтобы рыба была вкусна и не разварилась, надо опускать ее всегда въ холодную воду или бульонъ, а потомъ кипятить на большомъ огнѣ, подливая понемногу холодной воды, и чтобы огонь былъ не только снизу но и съ боковъ.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.
Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
Отъ 10 до 12 » въ 2 раза, а соусъ къ ней въ $1\frac{1}{2}$ раза.
Отъ 13 до 18 » въ 3 раза, а соусъ » » въ 2 »
Отъ 19 до 24 » въ 4 раза, а соусъ » » въ 3 »

486) Щука подъ соусомъ.

Очистить, разрѣзать щуку на порціи, посыпать сухою солью, сложить въ каменную миску, налить горячимъ уксусомъ, накрыть; черезъ нѣсколько минутъ переложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ такъ, чтобы покрыло рыбу, положить кореньевъ, пряностей, варить на большомъ огнѣ до готовности, снять съ огня, скропить холодною водою, накрыть на нѣсколько минутъ бумагою и крышкою, подавать съ соусомъ голландскимъ или съ хрѣномъ съ уксусомъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, соли, уксуса, 2 луковицы, 1 морковь. } 1 петрушку, лаврового листа. Англійскаго перца.

На соусъ № 177.

487) Щука съ хрѣномъ.

Посолить очищенную щуку, разрѣзать на порціи, сварить до половины готовности, вынуть изъ воды. Изрубить $\frac{1}{2}$—2 луковицы, поджарить въ 1 ложкѣ масла, натереть хрѣна ложекъ 6, поджарить вмѣстѣ; положить рядъ рыбы, рядъ хрѣна съ лукомъ и такъ далѣе, наконецъ облить 2—3 стаканами сметаны, накрыть крышкою, тушить на угольяхъ или въ печкѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, 2 луковицы, 1 ложку масла. } Хрѣна ложекъ 6. 2—3 стакана сметаны.

488) Щука подъ соусомъ съ хрѣномъ.

Очищенную, нарѣзанную и посоленую щуку положить въ кастрюлю, налить бульономъ, сваренымъ изъ пряностей, нѣсколькихъ луковицъ и уксуса, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою.

1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна, слегка поджарить, развести 1 стак. рыбнаго бульона, $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, смѣшать, вскипятить, облить щуку.

ВЫДАТЬ:

3 фун. щуки, уксуса, 2—3 луковицы. Англійскаго перца зеренъ 30. Лавроваго листа 4—5 шт. 1 морковь, 1 петрушку. } 1 сельдерей, 1 порей. $1\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна. 1 ложку масла, 1 ложку муки. $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

489) Щука варёная въ чешуѣ.

Очистить внутренности щуки, вымыть, посолить сухою солью, согнуть въ кружокъ такъ, чтобы хвостъ вложить въ пасть и прикрѣпивъ деревяннымъ прутикомъ, положить въ большую кастрюлю, налить столовымъ виномъ такъ, чтобы покрыло рыбу, прибавить луковицъ, перца, лавров. листа, 2 соленые огурца нарѣзанные кусочками, соли, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, бутыл. столов. вина. 2—3 луковицы, соли. 4—5 шт. лаврового листа. } 30 зеренъ англійскаго перца. 2 соленые огурца.

Подавать горячею и къ ней хрѣнъ съ уксусомъ или горчицу, или соусъ изъ хрѣна № 181, или соусъ съ капарцами № 189.

490) Щука жареная.

Очистить, посолить щуку, разрѣзать на части, вынуть кости, вытереть чистою салфеткою, чтобы не оставалось въ ней сырости.

Въ 1 ложкѣ масла поджарить мелко изрубленную луковицу до мягкости, когда масло остынетъ, вбить 2 яйца и обмакивать въ этомъ куски щуки, посыпать тертою булкою, и передъ самымъ отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ на рашпорѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, судака или лососины. 1 луковицу. } 2 яйца, 2 ложки масла. $\frac{1}{2}$ булки французской.

Подавать съ соусомъ горчичнымъ № 171. Такъ жарятся и другія большія рыбы: судаки, лососина и проч.

491) Щука подъ желтымъ соусомъ.

Очистить щуку, нарѣзать кусками, на 1 часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ столоваго вина, рюмку уксуса, воды такъ, чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, $\frac{1}{2}$ стак. изюма, $\frac{1}{2}$ лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, варить на большомъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять 2 ложки масла, ($\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара), $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки шафрана въ порошкѣ, все это размѣшать въ особенной кастрюлькѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3—4 стакановъ и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, потомъ облить щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями.

Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки 2 прованскаго.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, стак. столоваго вина. 1 рюмку уксуса, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. Англійскаго перца зеренъ 20. 1—2 шт. лаврового листа, 2 луковицы. } $\frac{1}{2}$ стак. изюма, $\frac{1}{2}$ стак. муки. $\frac{1}{2}$ чайной ложечки шафрана. $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ лимона. 2 ложки сливочнаго или $\frac{1}{4}$ стакана прованскаго масла.

*

492) Щука подъ краснымъ соусомъ.

Разрѣзать, посолить очищенную щуку, положить въ кастрюлю 1 ложку масла, мелко нарѣзанные 1 сеплерей, 2 моркови, лавров. листа, англ. перца, соли, положить на это рыбу, посыпать мелко нарѣзаннымъ $^1/_3$ лимономъ безъ зеренъ, налить водою, накрыть и варить до готовности. Подавая облить краснымъ соусомъ № 160 или кислосладкимъ соусомъ № 169.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, 1 сеплерей. 2 моркови, лаврового листа 2—3 шт. Англійскаго перца зеренъ 30. } Соли, 2 луковицы, $^1/_3$ лимона, 1 ложку масла.

На соусъ № 160 или № 169.

493) Фаршированная щука печеная.

Очистить щуку, разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы; голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею, нѣсколькими очищенными сардельками; прибавить размоченную въ молокѣ и выжатую булку, смѣшать съ 1 ложкою масла, положить немного мушкатнаго орѣха, перца, соли, 1—2 яйца, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать щуку, зашить. Намазать масломъ противень, обложить щуку лучинками, привязать ихъ веревочкою, сложить на противень и, обливъ масломъ и сметаною, вставить въ печь и во время жаренья нѣсколько разъ поливать этимъ соусомъ. Когда поджарится съ обѣихъ сторонъ, осторожно переложить на блюдо, снять веревочку, лучинки, облить щуку соусомъ, оставшимся отъ нея.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, 1 луковицу. Зеленой петрушки, 6—7 сарделекъ. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. 2—3 ложки масла. } 1—2 яйца, соли. 1—$1^1/_2$ стакана сметаны. Мушкатнаго орѣха. Англійскаго перца.

494) Щука подъ сѣрымъ соусомъ.

(постная).

Очистить щуку, разрѣзать ее на средней величины куски, перемыть; посолить на 1 часъ, нафаршировать постнымъ фаршемъ изъ рыбы, вынутой изъ каждаго куска, прибавивъ $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, немного перца, соли, мушкатнаго орѣха (а также изрубленную и поджаренную въ прованскомъ маслѣ луковицу.) Нафаршированную рыбу сложить въ кастрюлю, налить 3 — 4 стаканами крѣпкаго бульона, сваренаго изъ кореньевъ и пряностей, влить 1 стаканъ столоваго вина, съ $^1/_2$ рюмки уксуса, смотря по вкусу, съ $^1/_4$ стак. прованскаго масла, $^1/_2$ лимона нарѣзаннаго ломтиками, $^1/_2$ стак. изюма, и варить на сильномъ огнѣ подъ крышкою. Когда рыба уварится, вынуть ее и переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, чтобы не остыла, между тѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ тертаго ситнаго хлѣба, 1 изрѣзанную морковь, 3—4 кислыя яблока, немного мелкой корицы и гвоздики, сахара куска 2—3, налить водою, разварить въ родѣ густой каши, протереть сквозь сито, смѣшать съ бульономъ, въ которомъ варилась рыба, уварить до соусной густоты, облить имъ сложенную на блюдо рыбу.

Эту рыбу можно огарнировать на блюдѣ сваренымъ и ломтиками нарѣзаннымъ рыбнымъ фаршемъ № 108.

ВЫДАТЬ:

3 фун. щуки, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба. Перца, соли, мушкатнаго орѣха. 1 луковицу, 3 моркови, 1 петрушку. 1 сеплерей, 1 порей, 2 луковицы. 2—3 шт. лаврового листа. Англійскаго перца зеренъ 20. $^1/_2$—1 стакана столоваго вина, уксуса. } $^1/_4$ стакана прованскаго масла. $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ стакана изюма. $^1/_2$ фун. тертаго ситнаго хлѣба. 2—4 яблока. Корицы, гвоздики 2—3 штуки. Сахара куска 2.

495) Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.

Очистить щуку, нарѣзать кусками, посолить.—Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, опустить въ него щуку, когда уварится, переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, бульонъ же процѣдить, положить въ него красиво нарѣзаннаго очищеннаго картофеля, сварить.

$1^1/_2$ ложки масла распустить, поджарить въ немъ $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы, смѣшать съ 2 ложками муки, развести 2—3 стаканами рыбнаго бульона, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить. Къ рыбѣ переложить картофель, облить соусомъ, подогрѣть, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта щуки, 2 моркови. 1 петрушку, 1 сеплерей, 1 порей. 3 луковицы, 15—20 зер. англ. перца. } 2—3 лаврового листа, соли. $1^1/_2$ ложк. масла, $^3/_4$ гарнца картофеля. $^2/_3$ стак. муки, 1 стаканъ сметаны.

496) Щука тушеная.

Живую щуку поздно вечеромъ опустить въ ведро соленой воды, на другой день утромъ рано вынуть, заколоть, очистить, приготовить какъ обыкновенно и подавать съ какимъ угодно соусомъ, но лучше всего такую щуку тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ зеленью, кореньями и масломъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунтовую щуку, соли. 3 ложки масла, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сеплерей, 1 порей. } 1 луковицу. Англійскаго перца 15—20 зеренъ. 2—3 шт. лаврового листа.

497) Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны.

Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы, голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить, смѣшать съ луковицею мелко изрубленною и поджаренною въ $^1/_2$ ложкѣ масла, положить $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба намоченнаго и выжатаго, англ. и простаго толченаго перца по 4—5 зеренъ, мушкатнаго орѣха, прибавить еще $^1/_2$ ложки масла, вбить 1 яйцо, всыпать зелени, размѣшать все

хорошенько или истолочь еще въ ступкѣ, нафаршировать рыбу, зашить плотно. Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и пряностей, соли, процѣдить, опустить въ него щуку, когда уварится, слить этотъ бульонъ въ другую кастрюлю, а рыбу поставить на паръ, чтобы не остыла. Въ рыбный же бульонъ положить очищеннаго картофеля, сварить. Распустить $1\frac{1}{2}$ ложки масла, поджарить въ немъ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, всыпать $\frac{2}{3}$ стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго процѣженнаго бульона, 2 или 1 стаканомъ сметаны такъ, чтобы соуса было стакана 4 не менѣе, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложивъ на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунтовую щуку, 2—3 луковицы. ς 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.
$\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ франц бѣл. хлѣба. ς 1 порей, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.
15—20 вер. англійскаго и 4—5 зер. простаго перца. ς $\frac{2}{3}$ стакана муки. ς 1—2 стакана сметаны.
Мушкатнаго орѣха, соли, 1 яйцо. ς Зеленой петрушки, укропа.

498) Рыба жареная.

Очистить, нарѣзать кусками, посолить на 1 часъ не болѣе. Распустить масло на сковородѣ, обвалять рыбу въ мукѣ или сухарях, положить на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, прокалывая вилкою; такимъ образомъ жарится каждая рыба, большая разрѣзывается на куски и кромѣ того въ толстыхъ мѣстахъ еще надрѣзать по нѣсколько разъ, чтобы хорошо прожарилась; мелкую же рыбу жарить цѣльною. Назначенное количество масла надо распустить на сковородѣ съ самаго начала, потому что, если послѣ прибавлять по немногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть.

ВЫДАТЬ:

3 фун. рыбы, 3 ложки муки. ς 2—3 ложки масла.

Подавать къ ней какой-нибудь салатъ.

499) Котлеты изъ щуки или судака.

Котлеты можно приготовлять изъ каждой большой рыбы, имѣющей бѣлое мясо. Очистить, посолить рыбу, вынуть кости; мясо же мелко изрубить, прибавить 1 ложку масла, 2 яйца, съ $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, толченаго англ. перца 5—6 зеренъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ. Сотейникъ или сковороду намазать $1\frac{1}{2}$ ложками масла, изъ рыбной массы сдѣлать въ родѣ котлетовъ, положить ихъ на сотейникъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ, и накрывъ бумагою намазанною масломъ, и крышкою, вставить въ горячую печь минутъ на 10. Подавая облить соусомъ краснымъ, съ виномъ и капарцами № 160. Въ этотъ соусъ положить масло, оставшееся отъ жареныхъ филеевъ, развести бульономъ, сваренымъ изъ оставшихся рыбныхъ костей.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта щуки или судака. ς 3 ложки масла.
2 яйца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушк. цвѣта. ς $\frac{1}{2}$ лимона.
5—6 зеренъ англійскаго перца. ς Зеленой петрушки.

На соусъ № 160, или подать къ нимъ зеленый горошекъ № 255.

500) Щука по-жидовски.

(на 12 человѣкъ).

Взять щуки 8 фунтовъ, разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть изъ нея молоки, жиръ и кровь (если будетъ икра, выкинуть вонъ), положить ихъ въ банку; со щуки же очистить кожу, разрѣзать ее поперегъ кусками въ четыре пальца ширины, посолить въ каменной чашкѣ безъ воды и дать стоять 8 часовъ, послѣ этого вымыть щуку въ трехъ водахъ, вырѣзать изъ всѣхъ кусковъ между костью и кожею мясо, изрубить, истолочь, положить 1 франц. бѣлый хлѣбъ, $\frac{1}{4}$ фунт. чухонскаго масла; 35 луковицъ очистить, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ истолченымъ мясомъ, молоки и кровь также истолочь, всыпать 2 ложки толченаго простаго перца, смѣшать все вмѣстѣ и фаршировать нарѣзанные куски въ прежній видъ, сложить въ рыбный котелъ кусокъ къ куску, влить холодной воды, дать щукѣ въ ней окрѣпнуть, потомъ поставить на плиту, подбавить кипяченой воды.—2 золотника шафрана заварить 2 стаканами кипятка, поставить въ теплое мѣсто часа на два, когда настоится, процѣдить въ щуку, щуку же сварить до готовности, наблюдая, чтобы не пригорѣло ко дну, переложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ. Къ такой щукѣ подается тертый хрѣнъ, разведенный сырымъ бураковымъ разсоломъ.

ВЫДАТЬ:

Щуки 8 фунтовъ. ς 2 ложки толченаго простаго перца.
1 французскій бѣлый хлѣбъ. ς 2 золотника шафрана.
$\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла. ς Хрѣнъ.
35 луковицъ. ς Бураковый разсолъ.

Рыба вареная по-жидовски.

(постная).

Какую-нибудь свѣжую рыбу (лучше всего щуку) очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить сухою солью, оставить такъ на 1 часъ.

Эту же рыбу можно нафаршировать; въ такомъ случаѣ изъ каждаго куска срѣзать осторожно мясо съ костями, выбрать ихъ, а мясо мелко изрубить съ 1 луковицею, посолить, положить толченаго англ. и простаго перца по 5—6 зеренъ, 1 яйцо (если не въ постъ), размѣшать. Очистить и нарѣзать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, прибавить соли, англ. перца зеренъ 15, лавр. листа 4—5, съ вершокъ корицы, 5 штукъ гвоздики, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки шафрана, 3 зерна толченаго простаго перца, налить все это водою и варить.

Въ этотъ бульонъ опустить послѣ рыбу такъ, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить съ $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снимая накипь; потомъ опять подлить съ $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды и поступать такъ каждыя 10 минутъ въ продолженіе 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который нѣкоторые прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ложки меда и $\frac{1}{2}$ стакана изюма, съ тѣмъ разъ вскипятить и тогда облить рыбу.

ВЫДАТЬ:

3 ф. щуки или другой крупной рыбы.	Можно прибавить:
Соли, 1 петрушку, 2 луковицы.	($^1/_2$ ложки меда).
1 сельдерей, 1 порей.	($^1/_2$ стакана изюма).
15—30 зеренъ англійскаго перца.	
3—4 шт. лаврового листа.	На ФАРШЪ:
Вершокъ корицы, 5 шт. гвоздики.	1 луковицу.
$^1/_4$ чайной ложки шафрана.	5—6 зеренъ англійскаго,
3 зерна простаго перца.	5—6 зеренъ простаго перца.
	1 яйцо соли.

501) Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ.

Взять свѣжаго карпя, выбрать только внутренности и, не разрѣзывая его на части, вмѣстѣ съ кровью сложить въ кастрюлю, посолить, посыпать 1 чайною ложечкою толченой корицы и 4 гвоздиками; влить $^1/_2$ бутылки краснаго вина, $^1/_4$ стакана уксуса, $1^1/_2$ стакана крѣпкаго рыбнаго бульона съ кореньями, рюмку прованскаго масла, положить ломтиками нарѣзаннаго лимона, нѣсколько кусковъ сахара. Варить все это на большомъ огнѣ подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова переложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3 фунта карпя, соли, корицы.	Съ $^1/_4$ стакана уксуса.
Гвоздики 4, 4—5 кусковъ сахара.	1 рюмку прованскаго масла.
$^1/_2$ бутылки краснаго вина.	

Подать отдѣльно соусъ, въ которомъ варилась рыба, подправить его 1 ложкою масла, смѣшаннаго съ ложкою муки, вскипятить, процѣдить.

502) Карпъ жареный.

Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать вдоль, вымыть, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, посыпать солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, намочить каждый кусокъ въ яйцо, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то, поджаривъ его на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ, вставить еще въ горячую печь на $^1/_2$ часа.

ВЫДАТЬ:

3 фунта карпя, 2 ложки масла, соли. 2 яйца, 4—5 сухарей.

а) Облить соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 172.
б) Или бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 189.
в) Или краснымъ сладкимъ соусомъ № 169.
г) Или, поджаривъ разрѣзаннаго на части карпя, облить $^1/_2$ или $1^1/_2$ стаканами сметаны, вскипятить раза два, подавать.

503) Форель.

Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплымъ, но не горячимъ уксусомъ (потому что нѣжная кожица), накрыть. Наставить воды въ длинномъ рыбномъ котлѣ, чтобы могла помѣститься цѣлая рыба, влить ложки 2 уксуса, соли, положить луковицу, лаврового листа, англ. перца, опустить посоленую форель, варить не долго, чтобы не разварилась; отставить, скропить холодною водою, накрыть бумагою котелъ, оставить такъ на нѣсколько минутъ. Переложить на

блюдо, огарнировать отдѣльно сваренымъ картофелемъ, накрыть сложенною салфеткою, чтобы не остыла.

ВЫДАТЬ:

3 фунта рыбы, уксуса, соли.	Англійскаго перца зеренъ 30.
1 луковицу.	$^3/_4$ гарнца картофеля.
Лаврового листа 3—4 штуки.	

а) Подать отдѣльно соусъ горчичный № 171.
б) Или хрѣнъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.
в) Или соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 172.

504) Угорь жареный подъ соусомъ.

Приготовить угря слѣд. образомъ: надрѣзать кожицу при самой головѣ, продернуть иголкою веревочку сквозь глаза, завязать и повѣсить. Отогнуть ножомъ кругомъ головы кожицу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлаго угря. Вымыть, разрѣзать, посолить, потомъ вытереть салфеткою, поджарить на сковородѣ въ $^1/_2$ ложкѣ масла.

1 ложку муки поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею и петрушкою, развести 2 стаканами бульона, положить толченаго простаго и англійскаго перца по 3 зерна, $^1/_2$ лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить хорошенько, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго угря и еще разъ вскипятить; соусъ можно заправить 2—3 желтками, облить имъ на блюдѣ угря.

ВЫДАТЬ:

2—$2^1/_2$ фун. угря, $1^1/_2$ ложки масла.	$^1/_2$ лимона, 1 ложку муки.
1 луковицу, 1 петрушку.	(2—3 желтка).
Англійскаго и простаго перца.	Рыбнаго или мяснаго бульона.

505) Угорь печеный.

Очистить 2 или $2^1/_2$ фунта угря, какъ сказано въ предъидущемъ № 504, разрѣзать на части, посолить, сложить въ каменную плоскую чашку, вставить въ печь, Когда изжарится, переложить на блюдо, подавать къ нему какой-нибудь маринованный салатъ.

506) Угорь фаршированный.

Очистить угря какъ сказано № 504, мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нему $^1/_2$ франц. булки намоченной и выжатой, 1 мелко изрубленную луковицу и петрушку, поджаренную въ $^1/_2$ ложкѣ масла, соли, толченаго англ. и простаго перца, 2—3 яйца, ложки 2—3 изрубленныхъ трюфелей или свѣжихъ шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, размѣшать хорошенько, обложить этимъ фаршемъ цѣлую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ печкѣ, поливая 1 ложкою масла.

ВЫДАТЬ:

2—$2^1/_2$ фунта угря.	3—4 зерна простаго перца.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.	$1^1/_2$ ложки масла, 2—3 яйца.
1 луковицу, 1 петрушку.	2—3 лож. трюфелей или шампиньоновъ.
3—4 зерна англійскаго.	2 ложки сметаны, соли,

Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 191 или краснымъ соусомъ № 161, только безъ сахара.

507) Лососина жареная.

Вынуть внутренности, очистить чешую, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалять въ яйцѣ и въ сухаряхъ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подавая опять осыпать сухарями.

ВЫДАТЬ:

3 фунта лососины, 2—3 ложки масла } 5—6 сухарей, 2 яйца.

Облить краснымъ соусомъ съ капарцами № 160, или соусомъ изъ сарделекъ № 165, или приготовить къ ней салатъ со сметаною № 476 или кислую капусту.

508) Лососина въ папильотахъ.

(постная).

Очищенную отъ чешуи лососину нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, мелко изрубленною луковицею, скропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ. Взять чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постъ прованскимъ, положить на каждую четвертку бумаги кусокъ лососины, на нее масло изъ сарделекъ № 603, завернуть красиво бумагу и уложить на противень намазанный масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь, когда бумага подрумянится, подать не вынимая изъ нея лососины.

ВЫДАТЬ:

3 фунта лососины, соли, перца. } 1/4 стакана, т. е. рюмку прованскаго.
1 луковицу, 1/4 ф. чухонскаго масла. } 6 ложъ. масла изъ сарделекъ № 603.

Если въ постъ, то вмѣсто чухонскаго выдать еще 1/4 стакана прованскаго масла.

509) Лососина подъ соусомъ.

Очищенную отъ чешуи лососину разрѣзать на довольно большіе четыреугольные куски, посолить, оставить такъ на 1 часъ. Сложить въ кастрюлю, налить холодною водою такъ, чтобы рыбу едва покрыло, положить лаврового листа, англ. перца, 2—4 луковицы и накрыть крышкою, варить на большомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3 фунта лососины. } 15—20 зер. англійск. перца.
3—4 шт. лавров. листа. } 2—4 луковицы, соли.

Облить соусомъ № 189.

510) Судакъ разварной.

Очистить судака, вымыть, посолить немного. Сложить рыбу въ кастрюлю, налить водою немного выше рыбы, положить 1 разрѣзанную луковицу, 1 петрушку, англ. перца, соли, лавр. листа, гвоздики, можно прибавить 2 соленые огурца, варить 1/2 часа на сильномъ огнѣ, подливая понемногу холодной воды.—Когда рыба будетъ готова, отставить минутъ на десять, потомъ вынуть рыбу на блюдо, облить соусомъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта судака, 1 луковицу. } 3—4 штуки лаврового листа.
1 петрушку. } (3—4 гвоздики).
15—20 зеренъ англійскаго перца. } Соли.

Подать соусъ горчичный № 171, или соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 172.

511) Судакъ кѣльный съ голландскимъ соусомъ.

Очистить, вымыть судака не разрѣзывая его на части, нашпиковать копченой ветчиной или петрушкой (въ постъ маринованною зеленою фасолью или сардельками), посолить, положить въ продолговатый рыбный котелъ, налить холоднымъ бульономъ, сваренымъ изъ кореньевъ съ 1 чайною ложечкою мушкатнаго цвѣта; когда судакъ сварится на сильномъ огнѣ, переложить его осторожно на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3 ф. судака, 1/4 ф. копченой ветчины. } Англійск. перца зеренъ 20.
Или петрушки, или марин. фасоль. } Лаврового листа 2—4 штуки.
Или шт. 10 сарделекъ. } 1 петрушку, 1 порей.
1 чайн. лож. мушкатнаго цвѣта. } 2 луковицы, 1 морковь.

Облить соусомъ голландскимъ № 177.

512) Судакъ съ картофелемъ, масломъ и яицами.

Сварить судака, какъ сказано № 510, переложить на блюдо, положить съ другой стороны картофель разварной, облить масломъ съ яицами, посыпать зеленью.

ВЫДАТЬ:

3 фунта судака, 1/2 фунта масла. } 20—30 шт. англійскаго перца.
3—4 яйца, 1/2 гарница картофеля. } 2—3 штуки лаврового листа.
1 луковицу, 1 петрушку. } Зелень.

Судакъ съ раковымъ соусомъ.

Сварить судака какъ обыкновенно, съ кореньями, переложить на блюдо, облить раковымъ соусомъ слѣдующимъ: 25 раковъ сварить, очистить; скорлупки высушить, истолочь, поджарить съ 1/2 ложкою масла, влить 2 стакана рыбьяго бульона, вскипятить, процѣдить. Одну ложку масла поджарить съ ложкою муки, развести раковымъ бульономъ, вскипятить, процѣдить, положить 25 раковыхъ шеекъ, 2 ломтика лимона безъ зеренъ, вскипятить слегка и облить судака.

513) Судакъ съ гренками и картофелемъ.

Филеи вареного судака уложить на блюдо въ кружокъ, перекладывая слегка поджаренными гренками изъ бѣлаго хлѣба. Въ середину положить разварной цѣльный картофель, облить соусомъ голландскимъ № 177.

ВЫДАТЬ:

3 фун. судака, англ. перца шт. 20. } 1 морковь, 1 французскую булку.
Лаврового листа 2—4 шт. } 1/8 фунта масла.
1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы. } 1/2 гарница картофеля.

На соусъ № 177.

514) Осетрина подъ краснымъ вишневымъ и виннымъ соусомъ.

Взять кусокъ осетрины, вымыть, разрѣзать на части, посолить, сварить въ раньше приготовленномъ бульонѣ изъ кореньевъ и пряностей, влить съ $^1/_2$ стакана уксуса, или 1 стаканъ сотерна, или огуречнаго разсола 2—3 стакана.

На блюдѣ облить слѣд. соусомъ: поджечь на сковородѣ 2 куска сахара, влить ложки 2 бульона, вскипятить, перелить въ кастрюлю, влить $^1/_2$ рюмки прованскаго масла, ложку чухонскаго, 1 ложку муки поджарить, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, $^1/_3$ стаканомъ мадеры или портвейна, $^1/_3$ ст. вишневаго сиропа, положить толченой гвоздики, корицы, прибавить еще уксуса, варить все это мѣшая, пока не погустѣетъ, потомъ процѣдить, положить ложки 2 капарцовъ или оливокъ, или пикулей, вскипятить еще разъ, облить осетра.

ВЫДАТЬ:

3 фунта осетра, 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, 2—4 луковицы. 20—30 зер. англійскаго перца. 5—6 зеренъ простаго перца. 3—4 штуки лавроваго листа. Можно прибавить: 1 стаканъ сотерна или огуречнаго разсола 2—3 стакана, или уксуса. (1 фунтъ мелкой рыбы).	На соусъ. 2 куска сахара, уксуса. $^1/_2$ рюмки прованскаго масла. 1 ложку чухонскаго масла. 1 ложку муки. $^1/_3$ стак. мадеры или портвейна. $^1/_3$ стакана вишневаго сиропа. 3—4 гвоздики, $^1/_2$ чайн. ложк. корицы. (2 ложки капарцовъ или оливокъ, или пикулей).

515) Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ.

Отварить осетрину съ кореньями и пряностями.

а) Облить кислосладкимъ соусомъ № 169.
б) Или горчичнымъ соусомъ № 171.
в) Или соусомъ татарскимъ № 188.
г) Или просто подать къ ней хрѣнъ, уксусъ и прованское масло.

516) Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.

Намазать 1 ложкою масла сковороду или мѣдный листъ, положить тоненькими ломтиками нарѣзанную морковь, луковицу, петрушку. Кусокъ осетрины отъ самаго мягкаго мѣста очистить, вымыть, посолить, положить на сковороду коренья; ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, остудить, вбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, посыпать тертымъ ситнымъ хлѣбомъ, скропить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь. Когда будетъ рыба готова, переложить на блюдо, а изжарившіеся коренья смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ столоваго вина, $1\,^1/_2$ стаканомъ крѣпкаго бульона, 2—3 ложками уксуса, всыпать ложку горчицы, вскипятить, процѣдить, облить осетрину.

Осетрину можно нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика.

ВЫДАТЬ:

3 фунта осетрины, 2—3 ложк. масла. 1 морковь, 1 петрушку. 2 луковицы, 2 яйца, хлѣба. $^1/_2$ стакана столоваго вина.	1 ложку сарептской горчицы. Уксуса. ——— ($^1/_4$ фунта шпика).

517) Осетрина или лососина жареная.

Очистить, нарѣзать небольшими ломтиками, посыпать солью, перцомъ, мелко изрубленною и выжатою луковицею, облить 2 ложками прованскаго масла, оставить такъ часа на два.

Передъ самымъ отпускомъ положить на раскаленную сковороду съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта рыбы, соли, перца. 1 луковицу.	2 ложки прованскаго и 2—3 чухонскаго масла.

Подавать съ горчичнымъ соусомъ № 171, или съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 172, или подать къ ней салатъ со сметаною, или кислую капусту и проч.

518) Треска.

Свѣжепросольную треску надо мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду и потомъ передъ самымъ отпускомъ сварить ее въ двухъ водахъ.

Штокфишъ же надо положить въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ щелокомъ, перемѣнять его разъ въ день и такимъ образомъ въ продолженіи 4 дней. Потомъ слить щелокъ, налить на одни сутки водою, смѣшанною съ негашеною известкою, какъ только побѣлѣетъ, опять сполоснуть, намочить въ рѣчной водѣ на одинъ день, три раза въ день перемѣняя воду.

Зимою можно заготовлять ее такимъ образомъ на нѣсколько разъ, и когда нужно варить, взять фунта 4 — 5, налить водою, поставить на плиту на умѣренный огонь, когда вода согрѣется, слить, налить свѣжую и поступать такъ, пока вода перестанетъ быть клейкою, тогда дать водѣ согрѣться, но не дать вскипѣть, потому что штокфишъ сдѣлался бы тогда жесткимъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, посолить немного, переложить на блюдо, прикрыть, чтобы не остылъ, подавать.

Другой способъ скорѣйшаго приготовленія штокфиша слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенько деревяннымъ обухомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ рѣчной водѣ, и на другой день сварить ее въ соленой водѣ.

519) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.

Треску приготовить какъ сказано въ предъидущемъ № 518, огарнировать вареными картофелемъ, облить масломъ, разъ вскипяченнымъ съ крутыми мелко изрубленными яйцами и 2 — 3 ложками бульона. Или, сварив треску и выбравъ кости, огарнировать картофелемъ, треску покрыть яйцами вареными въ смятку, облить масломъ, осыпать зеленью.

ВЫДАТЬ:

4—5 фунтовъ трески. $^3/_4$ гарница картофеля.	4—6 яицъ. $^1/_2$ фунта масла, не менѣе.

520) Треска съ бешемелемъ изъ сметаны или изъ молока.

Приготовить треску какъ сказано выше № 518, облить слѣд. соусомъ: 1 1/2 ложки масла, 1/2 стакана муки, вскипятить разъ 5, развести 3 стаканами сметаны или молока, посолить, всыпать немного мушкатнаго орѣха, вскипятить, облить треску, смѣшанную съ отвареными картофелемъ и зеленью, смазать сверху разбитымъ яйцомъ, вставить не надолго въ печь, подавать въ той же кастрюлькѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта трески, 1 1/2 ложки масла.	Мушкатнаго орѣха, зелени.
1/2 стакана муки.	1/2 гарнца картофеля, 1 яйцо.
3 стакана сметаны или молока.	

521) Треска съ гренками.

Сварить треску какъ сказано выше № 518, переложить на глубокое блюдо, намазанное 1/2 ложкою масла, подлить немного сметаны разбитой съ желтками, уложить рядъ трески, на нее рядъ гренокъ, т. е. рядъ ломтиковъ булки, поджаренныхъ въ маслѣ и намазанныхъ мелко изрубленными сардельками, опять рядъ трески, рядъ гренокъ, наконецъ облить сметаною, вставить не надолго въ печь.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта трески.	1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 1/2 ложки масла.	15—20 сарделекъ.
2—3 желтка.	2 стакана сметаны.

522) Линъ съ красною или бѣлою капустою.

Нашинковать 2 кочна капусты средней величины, посолить, слегка выжать, налить бульономъ, сваренымъ изъ сушоныхъ грибовъ, кореньевъ и пряностей, положить ложку масла, накрыть, поставить на плиту, изрѣдка мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста уварится, всыпать 2—3 толченыя гвоздики, съ 1/2 чайной ложечки корицы, 1—2 куска сахара, 1 стаканъ сметаны, тушить все вмѣстѣ, пока не погустѣетъ. Между тѣмъ очищеннаго и посоленаго лина разрѣзать на порціи, вытереть салфеткою, вынуть кости, каждый кусокъ обмакнуть въ яйцо, посыпать толчеными сухарями, толченымъ простымъ и англійскимъ перцомъ зерна по 3, положить на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Сложивъ на блюдо, огарнировать капустою.

ВЫДАТЬ:

3 фунта лина.	2—3 гвоздики, корицы.
2 кочна средней величины капусты.	1—2 куска сахара.
4—6 сушъ. грибовъ, 1 луковицу.	1 стаканъ сметаны, 2 яйца.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку.	5—6 сухарей.
5—6 зеренъ англійскаго перца.	3 зерна простаго и 3 зерна англійск. перца.
3 ложки масла.	

523) Линъ подъ соусомъ.

Положить въ кастрюлю разныхъ кореньевъ, какъ то: 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 селлерей, перца и очищеннаго, разрѣзаннаго

на порціи и посоленаго лина, налить холодною водою такъ, чтобы покрыло рыбу, прибавить столоваго вина, 1/2 лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, сварить до готовности, но чтобы не переварить. Тогда переложить рыбу осторожно на блюдо, очистить ее, прикрыть салфеткою, чтобы не остыла, между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ:

1 ложку масла положить въ кастрюлю, прибавить мелко изрубленной 1/2 луковицы, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, поджарить до красна, всыпать муку, размѣшать, развести рыбнымъ бульономъ, вскипятить 3—4 раза, безпрестанно мѣшая, процѣдить сквозь сито, можно прибавить ложку грибной сои, облить рыбу, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 фунта лина, 1 морковь.	1/2—1 стаканъ столоваго вина.
1 1/2 петрушки, 1 1/2 селлерея.	1/2 лимона, 1 ложку муки.
1 1/2 луковицы, лаврового листа.	1 ложку масла.
Англійскаго перца.	(1 ложку грибной сои).

524) Лещъ печоный съ соусомъ.

Очистить, посолить, оставить такъ на 1/2 часа, обтереть, обсыпать мукою.—Распустить на противнѣ ложку масла, положить на него леща, полить сверху также 2 ложками масла, вставить въ печь, когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3 фунта леща.	Соли.
2 ложки муки.	2—3 ложки масла.

Облить краснымъ соусомъ съ капарцами и лимономъ, но только безъ сахара № 160, или кислосладкимъ соусомъ № 169, или соусомъ изъ хрѣна № 181, или соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 172.

525) Лещъ фаршированный кислою капустою.

2—3 стакана кислой капусты, 1 1/2 ложки масла, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить все вмѣстѣ, положить толченаго англійскаго и простаго перца по 3—4 зерна, соли, нафаршировать рыбу, зашить, положить на сковороду вымазанную масломъ. Взять стаканъ сметаны, смѣшать съ 1—3 желтками, ложкою муки, облить леща, посыпать 2—3 ложками тертаго сыра и ложкою сухарей, скропить жирнымъ бульономъ, вставить въ печь болѣе чѣмъ на 1/2 часа, когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду же влить 1 стаканъ бульона, размѣшать, вскипятить на плитѣ, влить на блюдо не обливая рыбы.

ВЫДАТЬ:

3 фунта леща.	1 стаканъ сметаны, 1—3 желтка.
2—3 стакана кислой капусты.	1 ложку муки.
1 луковицу, англійск. перца 3—4 зер.	2—3 ложки тертаго сыра.
Простаго перца 3—4 зерна.	1 ложку сухарей.
2 ложки масло.	

526) Окуни вареные съ яицами и масломъ.

Очищенные и посоленые окуни налить водою, положить кореньевъ, пряностей, варить на сильномъ огнѣ. Потомъ отставить, переложить

рыбу на блюдо, подлить нѣсколько ложекъ этого бульона, облить масломъ разъ вскипяченымъ съ крутыми, мелко изрубленными яицами.

ВЫДАТЬ:

3 фунта окуней, 2—4 луковицы. 1 петрушку, 1 порей. 5 шт. лаврового листа. } 25—30 зер. англійскаго перца. Соли, 1/2 фунта масла. 3—6 яицъ.

Иногда подается къ нимъ отвареный картофель (1/2 гарнца).

527) Караси жареные со сметаною.

Караси очистить, посолить, до суха вытереть; ложку масла, мелко изрубленную луковицу поджарить, остудить, вбить 2 яйца, размѣшать, обвалять въ этомъ караси, посыпать ихъ сухарями и класть на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить около 2-хъ стакановъ сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою.

ВЫДАТЬ:

3 фунта карасей, 1 луковицу. 2 яйца, 3—4 сухаря. } 2—3 лож. масла, 1 1/2—2 стак. смет. Зеленой петрушки и укропа.

Или изжарить караси какъ обыкновенно, сложить на блюдо, облить 2 стаканами сметаны съ 3 желтками, посыпать 2 сухарями, вставить въ печь.

528) Караси жареные.

Очистить, разрѣзать, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, можно прибавить съ 1/2 стакана сметаны; подавать къ нимъ салатъ со сметаною, кислую капусту или какой-нибудь другой салатъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта карасей. 2—3 ложки масла. } 2 ложки муки. (1/2 стакана сметаны).

529) Селява, снятки, корюшка.

Очистить, обвалять въ яицѣ и мукѣ или сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ, подавать къ нимъ салатъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта рыбы. 2 яйца. } 3 ложки муки или 5—6 сухарей. 2—3 ложки масла.

530) Снятки жареные въ клярѣ.

Вымыть, посолить, выжать почти до суха; 1 стаканъ муки, 1 1/2 ложки прованскаго масла, немного соли, 1 стак. воды или бѣлаго пива или сметаны, 2 сбитые въ пѣну бѣлка размѣшать, обмакивать снятки, жарить въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта снятковъ, 1 стак. муки. 1 1/2 ложки прованскаго масла. 1 стаканъ воды, пива или сметаны. } 2 бѣлка, соли. 1/2 фунта масла или фритюра.

531) Котлеты изъ рыбы.

Взять какую-нибудь рыбу, лучше всего щуку или судака, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простымъ и англ. перцомъ. Поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковицу, когда остынетъ, смѣшать съ мелко изрубленною рыбою, положить въ молокѣ намоченную и до суха выжатую булку, 1 яйцо, истолочь все это въ ступкѣ, надѣлать продолговатыхъ котлетовъ, подсыпая на столъ немного муки. Вмѣсто косточекъ вложить кусочки петрушки или моркови, обвалять каждую котлету въ яицѣ и сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ, сложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3 фунта рыбы, 1 луковицу. Простаго и англійскаго перца. 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. } 2 яйца, 2 лож. муки или 5—6 сухарей. 2—3 ложки масла. 1 петрушку или морковь.

Облить краснымъ соусомъ съ капарцами № 160, или бѣлымъ голландскимъ № 177, или подать къ нимъ зеленый горошекъ № 255.

532) Жареная селедка подъ соусомъ.

(постная.)

Селедки вымочить хорошенько, снять кожицу, вынуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молоками, положить 1 франц. булку намоченную въ молокѣ и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, размѣшать хорошенько, дать форму селедки, приложить хвостъ и голову, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ срѣзанной съ булки корки, поджарить въ маслѣ, въ печкѣ, и подавать не снимая со сковороды. Въ постные дни не класть яицъ, вмѣсто сухарей обсыпать селедку мукою, а вмѣсто чухонскаго, взять 1/3 стакана прованскаго масла.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 фунта селедокъ. 1 французскій бѣлый хлѣбъ. 1 луковицу, (2 яйца.) } Сухарей или 1/2 стакана муки. 1 1/2 ложки русскаго или 1/3 стакана прованскаго масла.

Соусъ къ нимъ красный съ лимономъ № 161, или соусъ грибной № 183.

533) Котлеты изъ селедки.

Селедки вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, положить 1—3 мелко изрубленныя и въ ложкѣ масла поджаренныя луковицы, 1 франц, булку намоченную и выжатую, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, размѣшать. сдѣлать котлеты, обвалять въ яицѣ и сухаряхъ, жарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 ф. прост. или голланд. селедокъ. 1 французскій бѣлый хлѣбъ. 1—3 луковицы, 2 яйца. } Прибавить къ срѣзанной коркѣ 2—3 сухаря. 2 ложки масла.

Соусъ къ нимъ красный кисло-сладкій съ лимономъ или капарцами № 160, такія котлеты можно приготовить постныя.

534) Гренки съ селедкою къ завтраку.

2 ложки прованскаго масла, ложку сарептской горчицы, 6 крутыхъ

желтковъ растереть хорошенько, прибавить къ нимъ молоки, изрубленные съ 1 ложкою капарцовъ; намазать этою массою гренки изъ бѣлаго хлѣба поджаренные въ маслѣ, положить на нихъ вымоченную, очищенную и наискось маленькими кусочками нарѣзанную селедку, вставить въ печь минутъ на пять.

ВЫДАТЬ:

3 селедки, 2 ложки прованск. масла. } 1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 ложку сарептской горчицы. } 1½ ложки чухонскаго масла.
6 яицъ, 1 ложку, капарцовъ. }

535) **Форшмакъ.**

Изрубить 1½ фунта жареной телятины или дичи, 2—3 вымоченныя и очищенныя селедки, ½ франц. булки намоченной и выжатой, все это изрубить какъ можно мельче, положить простаго и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, мушкатнаго орѣха, 1 небольшую луковицу мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную, ½ стакана сметаны или сливокъ, 2—4 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, вставить въ печь на ½ часа, подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

Жаркаго, 2—3 селедки. } Прост. и англ. перца по 3 или 5 зер.
Или 10—12 сардинокъ. } 2 яйца, ½ ст. сметаны или сливокъ.
½ французской булки, 1 луковицу. } 2 сухаря, 2 ложки масла.

Въ этотъ форшмакъ можно положить вмѣсто ½ стак. 2 стак. сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяной или серебряной кастрюлькѣ.

536) **Форшмакъ другимъ манеромъ.**

3 шотландскія селедки вымочить въ водѣ или лучше въ молокѣ, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить. Положить мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ масла, ¾ ст. сметаны, 2 яйца, ½ франц. булки намоченной и выжатой, 1 на теркѣ натертое сырое яблоко, сваренаго и растертаго картофеля 1 полный стаканъ, простаго и англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями и въ печь на ¾ часа.

Подавать въ жестяной или серебряной кастрюлькѣ.

ВЫДАТЬ:

3 шотл. селедки, ½ франц. булки. } 1 большое яблоко, 1 луковицу.
¾ стак. сметаны, 1½ ложки масла. } 6—8 штукъ картофеля.
3—4 зерна простаго, 3—4 зерна англійскаго перца. } Мушкатнаго орѣха.
} 2 яйца.

537) **Раковыя шейки маринованныя.**

Раки чисто вымыть, сварить въ соленой водѣ съ укропомъ, остудить. Очистить шейки, выжать ихъ хорошенько въ салфеткѣ, чтобы не оставалось въ нихъ сыворотки, сложить въ банку залить раковымъ масломъ № 544.

Или высушить ихъ исподоволь въ печи, а передъ употребленіемъ мочить нѣсколько часовъ въ водѣ.

Или отвареныя и остывшія раковыя шейки сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями № 1467, но безъ сахара.

Но вообще шейки трудно сохранить долго. — Раковыя спинки, т. е. скорлупки, также вымыть какъ можно чище, высушить, сохранять въ банкахъ, подавать фаршированными. — Прочія же скорлупки также перемыть, высушить, истолочь, сохранять въ банкахъ и дѣлать изъ этого порошка раковое масло № 544.

538) **Форшмакъ третьимъ манеромъ.**

2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить, 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стакана тертой булки или сухарей, 2 стакана сливокъ или цѣльнаго молока, агл. перца зеренъ 5—6, мушкатнаго орѣха, вскипятить все вмѣстѣ, подавать въ небольшемъ салатникѣ.

539) **Стерлядь съ хрѣномъ.**

Очистить, вымыть стерлядь, вынуть вязигу, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, положить кусками нарѣзанные 1 петрушку, 1 порей, 1 сеплерей, 3—4 луковицы, лавров. листа, англ. перца, 5—6 соленыхъ разрѣзанныхъ огурцовъ, налить водою пополамъ съ огуречнымъ разсоломъ, уварить до мягкости, переложить на блюдо, обложить сварившимися кореньями и огурцами, облить тѣмъ же бульономъ.

ВЫДАТЬ:

Стерляди фунта 4, 1 петрушку. } Англійскаго перца.
1 порей, 1 селлерей, 3—4 луковицы. } 5—6 соленыхъ огурцовъ.
Лаврового листа. } Огуречнаго разсола.

Подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ или соусъ изъ хрѣна со сметаною № 181.

540) **Стерлядь съ картофелемъ.**

Очищенную стерлядь положить въ рыбный котелъ, влить 1 бутылку сотерна, обсыпать: 30 зернами англ. перца, 5—6 штуками лаврового листа, корицею, 5—6 гвоздиками, 1 лимономъ нарѣзаннымъ ломтиками, 4 луковицами, разрѣзанными каждая на 4 части, положить ложку чухонскаго масла, соли, поставить на плиту, накрыть крышкою, отъ той минуты, когда вскипитъ, варить ¼ часа. Переложить на блюдо, обложить отдѣльно отваренымъ картофелемъ, посыпать его зеленою петрушкою и укропомъ, облить масломъ, а самую стерлядь обложить ломтиками лимона, которые варились, и лукомъ, облить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ.

ВЫДАТЬ:

Стерлядь, 1 бутылку сотерна. } 1 лимонъ, 4 луковицы.
30 зеренъ англійскаго перца. } 3 ложки сливочнаго масла.
5—6 штукъ лаврового листа. } ½ гарнца картофеля, зел. петрушки.
½ лота корицы, 5—6 шт. гвоздики. } Укропа, соли.

541) **Навага, сиги жареные.**

3 фунта рыбы, 3 ложки муки, 2—3 ложки масла.

542) Раки со смоленскою крупою подъ соусомъ.

1 стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить хорошенько; $1\frac{1}{2}$ стак. воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать живо крупу, размѣшать, положить мелкой зеленой петрушки и укропа, мушкатнаго орѣха, 1 кусокъ сахара, накрыть крышкою, поставить не надолго въ печь, потомъ остудить, вбить 1 яйцо, нафаршировать этою кашею раковыя спинки, которыя разумѣется сперва отварить въ соленой водѣ съ укропомъ.

Уложить нафаршированные раки въ кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками, налить слѣдующимъ соусомъ:

$1\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ раковаго масла, развести 2—3 стаканами бульона, $1\frac{1}{2}$ стакономъ самой свѣжей сметаны, положить укропа, немпого мушкатнаго орѣха, размѣшать, облить раки, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на плиту на $\frac{1}{2}$ часа.

ВЫДАТЬ:

60 раковъ, 1 стак. смоленск. крупъ. — $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.
2 яйца, 1 ложку масла. — Мушкатнаго орѣха.
1 кусокъ сахара, $\frac{1}{2}$ стакана муки. — Зеленой петрушки и укропа.
$1\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла.

543) Соусъ изъ раковъ иначе.

60 раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить шейки и ножки, сдѣлать слѣд. фаршъ: всѣ ножки, 15 шеекъ, 6 сухарей мелко истолочь, положить 2 ложки раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, 3 ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, мушкатнаго орѣха, соли, 2 яйца, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки (штукъ 25 или 30) 4—5 стакановъ цѣльнаго молока или сливокъ вскипятить, всыпать 1 стаканъ истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, мушкатнаго орѣха, соли, вскипятить опять, опустить фаршированныя раковыя спинки, оставшіяся 45 шеекъ, $\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла, опять вскипятить раза два. Соусъ этотъ можно приготовить и безъ фаршированныхъ спинокъ.

ВЫДАТЬ:

60 раковъ, $1\frac{1}{2}$ ст. толчен. сухарей. — 2 яйца.
$2\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла. — 4—5 стакановъ молока или сливокъ.
2—3 ложки сливокъ. — Мушкатнаго орѣха, соли.
Зеленой петрушки и укропа.

544) Раковое масло.

Скорлупу отъ раковъ вымыть, вытереть, истолочь какъ можно мельче.—На 2 стакана истолченой скорлупы взять 1 стаканъ масла, распустить его на сковородѣ, всыпать скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло не сдѣлается темнокраснаго цвѣта, тогда процѣдить и выжать сквозь новую салфетку, слить въ банку, остудить, поставить въ холодное мѣсто. Если же это масло тотчасъ пойдетъ въ употребленіе, то на $\frac{1}{8}$ фун. масла истолочь скорлупы отъ 25 до 30 раковъ; процѣживая сквозь сито, чтобы въ скорлупкахъ не осталось масла, облить ихъ мѣшая и выжимая молокомъ, изъ котораго будетъ вариться соусъ,

или бульономъ, если будетъ вариться супъ, какъ наприм. супъ изъ раковъ.

545) Стерлядь на шампанскомъ.

Очистить фунта 3—4 стерляди, разрѣзать на куски, перемыть въ холодной водѣ, вытереть чистою салфеткою, уложить въ одинъ рядъ въ серебряную кастрюльку, а за неимѣніемъ ея въ сотейникъ, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, соли, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, влить 2 стакана шампанскаго. За пять минутъ до отпуска поставить на плиту, чтобы сварилась и тотчасъ подавать въ той же самой кастрюлькѣ.

546) Суфле изъ раковъ.

40 раковъ сварить съ укропомъ и солью, очистить, т. е. вынуть шейки и ножки, изрубить ихъ, истолочь, протереть сквозь сито. 2 ф. судака очистить, снять съ костей, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать съ раками.—Изъ скорлупокъ сдѣлать $\frac{1}{4}$ фун. раковаго масла, положить въ пюре, развести 2 стаканами густыхъ сливокъ, вбить 2 яйца, положить соли, размѣшать. Рамку намазать $\frac{1}{8}$ фунта масла, убрать отвареными въ соленой водѣ сморчками ($\frac{1}{2}$ фун.), влить суфле, за полчаса передъ отпускомъ начать варить на парѣ.

Выложить на блюдо, въ середину положить мелко наточеный отвареный картофель, посыпанный зеленью и облитый масломъ.

Подать отдѣльно голландскій соусъ № 177.

ВЫДАТЬ:

40 раковъ, укропа, соли. — $\frac{1}{2}$ фунта сморчковъ.
2 фунта судака, $\frac{3}{4}$ фунта масла. — $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.
2 стакана сливокъ, 2 яйца. — $\frac{1}{4}$ фунта масла, зелень.

На соусъ голландскій № 177.

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

ПИРОГИ И ПАШТЕТЫ.

А. ТѢСТО ДЛЯ ПИРОГОВЪ И ПАШТЕТОВЪ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.
Отъ 13 до 15 » » въ 2 »
Отъ 15 до 18 » » въ 2 1/2 »
Отъ 19 до 24 » » въ 3 »

547) Слоеное тѣсто.

Приготовить слоеное тѣсто какъ сказано № 134. Когда печь будетъ готова, раскатать тонко тѣсто, положить на него фаршъ, сдѣлать продолговато четыреугольный пирогъ, смазать яйцомъ, можно посыпать сухарями и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь.

Выдать.

2 стакана муки т. е. 2/3 фунта. } 1 яйцо смазать тѣсто.
1/3 фунта масла. } (2 сухаря).

Назначенная пропорція какъ слоенаго тѣста, такъ и сдобнаго, разсыпчатаго и пр. достаточна для пирога или для пирожковъ на 6 — 8 человѣкъ; чтобы покрыть сверху только паштетъ, сложенный на небольшое глубокое блюдо, достаточно половины этой пропорціи.

548) Тѣсто сдобное.

Взять 1 фунтъ муки, 1/2 фунта вымытаго и выжатаго холоднаго масла, съ 1/2 стакана воды, соли, замѣсить крутое тѣсто, раскатать, сложить вчетверо и опять раскатать, сложивъ еще разъ, раскатать тонко, дѣлать изъ него пирогъ или пирожки. Приготовлять въ холодномъ мѣстѣ.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ т. е. 3 стак. муки. } 1 яйцо смазать пирожки.
1/2 фунта масла. }

549) Тѣсто заварное.

1 стаканъ воды, 1/2 стак. масла вскипятить, всыпать тотчасъ 1 1/2 стакана муки, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, вбить 4 яйца, посолить; сдѣлать пирожковъ 18—20, подсыпая слегка муки (1 ложку, не болѣе), вставить въ печь на желѣзномъ листѣ, посыпанномъ мукою.

ВЫДАТЬ:

3/8 фунта масла. } 4 яйца.
2 стак. муки. } Соли.

550) Тѣсто разсыпчатое.

Растереть до бѣла 1/2 фунта масла, прибавить 2 желтка, 1 яйцо и 1/4 стакана рома, всыпать около 1 фунта муки, размѣшать хорошенько, оставить на нѣсколько минутъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ раскатать тонко, употреблять.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта масла. } 1/4 стакана рома.
2 желтка, 2 яйца. } 1 фунтъ муки.

другая пропорція.

1 фунтъ т. е. 3 стакана муки. } 1/3 стакана сметаны или молока,
2 яйца, соли. } 1/8—1/4 фунта масла.
} 1 яйцо смазать тѣсто.

Выйдетъ пирожковъ 18.

551) Тѣсто на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ.

Растворить тѣсто, какъ обыкновенно, изъ 1 1/4 стакана теплаго молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами и половины муки, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется, выбить хорошенько веселочкою, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца, муки такъ, чтобы тѣсто было густое, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ; когда поднимется во второй разъ, затопить печку, сдѣлать пирогъ, а именно: лучше всего растянуть тѣсто въ рукахъ, не подсыпая нисколько муки; а если бы тѣсто прилипало къ рукамъ, то руки намазать масломъ, положить на чистый желѣзный листъ, серединку котораго намазать также масломъ, положить фаршъ, загнуть всѣ четыре края, чтобы пирогъ имѣлъ правильный продолговато-четыреугольный видъ; дать подняться, смазать яйцомъ самый верхъ, но не бока пирога, можно осыпать его сухарями, вставить въ горячую печь.—Корочка пирога должна быть тонкая и сухонькая, а фарша должно быть много. Нѣкоторые же любятъ, чтобы въ пирогѣ было болѣе тѣста, чѣмъ фарша, въ такомъ случаѣ надо выдать болѣе муки.

ВЫДАТЬ:

1 1/4 или 1 1/2 стакана молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами. } 1/4 фунта масла, соли.
} 2 сухаря, 1 яйцо смазать тѣсто.
1 1/2—2 фунта муки, 2 яйца. }

Если на послѣднее кушанье нужны бѣлки, то въ тѣсто положить одни желтки, а бѣлки употребить для другаго кушанья, какъ напр. на безе № 1070.

Изъ такого тѣста дѣлаются и маленькіе пирожки, ихъ выйдетъ шт. 15—18, но фарша для нихъ приготовить вдвое менѣе, чѣмъ для пирога. Тѣсто для пироговъ и пирожковъ можно приготовить другимъ манеромъ, а именно: вскипятить 3/4 стак. молока, всыпать 1 стаканъ муки, заварить, размѣшать до гладкости, развести остальнымъ теплымъ молокомъ, положить дрожжей и еще стаканъ муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько веселочкою, положить соли, 1/4 фунта масла, 5—6 желтковъ, наконецъ 3 взбитые бѣлка, прибавляя понемногу остальную муку; мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться, затопить печь, сдѣлать пирогъ какъ сказано выше, когда поднимется смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1 1/8—1 1/3 ст. молока, 1 1/2—2 ф. муки. } 6—7 яицъ, соли, 2 сухаря.
1/4 фунта масла, дрожжи. }

552) Тѣсто ржаное для паштетовъ.

1 1/2 стакана ржаной просѣянной муки, 1 1/2 стак. пшеничной смѣшать, влить 1/2 стакана кипятка и 1/4 стакана растопленаго горячаго жира, размѣшать, оставить на нѣсколько минутъ.—Вбить 2 яйца, прибавить немного пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто какъ на лапшу. Намазать форму масломъ, обложить этимъ тѣстомъ насыпать ячневой крупы, испечь въ печкѣ. Когда будетъ готово, высыпать крупу, вынуть осторожно тѣсто изъ формы, наполнить ее фаршемъ паштетнымъ, накрыть крышечкою изъ тѣста, испечь, потомъ срѣзать осторожно крышечку и подавать; если паштетъ подается холоднымъ, тогда убрать его сверху рубленымъ ланспикомъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 стакана ржаной муки. } 1/4 стакана растопленаго жира.
2 стакана пшеничной. } 2 яйца.
Или одной пшеничной муки 1 1/2 фун. }

Можно такую же форму для горячихъ паштетовъ сдѣлать изъ одной пшеничной муки, яицъ и немного воды. Или изъ сдобнаго тѣста № 548 и 550.

Жестяную форму въ видѣ цвѣточнаго горшка, вымазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить сырымъ фаршемъ, перекладывая его жареною дичью, лимономъ, капарцами и трюфелями, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь; вынувъ изъ печи, уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна раздѣляться на двѣ половинки; снять верхнюю корочку, влить немного соуса и подавать открытымъ.—Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Отъ 12 до 24 человѣкъ увеличить пропорцію тѣста на такія формы въ 2 раза.

553) Тѣсто постное на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ.

Всыпать 2 стакана просѣянной крупичатой муки, влить 1 1/4 стакана теплой воды или кипятка, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, прибавить дрожжей ложки 2—4, поставить въ теплое мѣсто. — Когда поднимется, выбить тѣсто хорошенько, положить соли, 2 ложки т. е. 1/8 стакана маковаго, подсолнечнаго или миндальнаго масла, муки, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться; потомъ сдѣлать пирогъ или пирожки, положить ихъ на листъ намазанный масломъ, дать подняться; смазать кипяткомъ или масломъ, смѣшаннымъ съ холодною водою и немного муки, или пивомъ; если сладкіе пироги, то медомъ, вставить въ горячую печь, вынувъ изъ печи, смазать масломъ.

ВЫДАТЬ:

1/2—2 фунта муки. } 3 ложки прованскаго, подсолнечнаго,
Почти 1 1/2 или 2 стакана воды вмѣстѣ съ дрожжами. } маковаго или миндальнаго масла.
Соли. } (Пива или чего другаго смазать тѣсто).

Для сладкихъ пирожковъ и пироговъ въ тѣсто прибавляется 1 полная ложка мелкаго сахара и лимонная цедра или 1/2 ложки меда.

Б) ПИРОГИ.

554) Пирогъ съ вязигою, рисомъ, яицами и рыбою.

Вязигу намочить сперва въ водѣ, вымыть, налить чистою водою и варить, пока не сдѣлается мягкою, положивъ соли, англійскаго перца, 1/2 петрушки, 1/2 луковицы; откинуть на рѣшето, можно перелить холодною водою, мелко изрубить, положить соли, 2—4 крутыя рубленныя яйца, можно прибавить 3/4 стакана риса отваренаго въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла; прибавить масла, въ которомъ поджарилась рыба, ложку жирнаго бульона, укропа, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ; 3/4 этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленой и слегка поджаренной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, накрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, поставить въ печь на 1 часъ. Подать къ пирогу сливочное масло.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто: } На фаршъ.
1 1/4—1 1/2 стакана воды или молока вмѣстѣ съ дрожжами. } Отъ 1/8 до 1/4 фунта вязиги.
2—3 яйца, 1/4 фунта масла, соли. } 1—3/4 стакана риса, 3—4 яйца.
1 1/2—2 фунта муки. } 1 1/2 или 2 фунта рыбы, укропа.
1 яйцо и 2 сухаря. } Зеленой петрушки, 1/4 фунта масла.
} 1 петрушку, 1 луковицу.
} Англійскаго перца верна 2, соли.

Выдать отдѣльно къ пирогу сливочнаго масла.

555) Пирогъ съ семгою.

Отварить въ водѣ стаканъ бѣлаго саго, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла, укропомъ, положить рядъ саго на раскатанное тѣсто, на него рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, потомъ рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть сагомъ и наконецъ тѣстомъ; смазать яйцомъ, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1 1/8 стакана бѣлаго саго, т. е. 1/2 ф. } Укропа, соли, перца.
1/4 фунта сливочнаго масла. } На тѣсто выдать отдѣльно.
3—4 яйца, 1/2 фунта семги. } Подать къ пирогу сливочнаго масла.

556) Пирогъ со свѣжею капустою.

2 кочна капусты средней величины нашинковать, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить двѣ—три ложки масла, кто любитъ, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить мѣшая до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась, когда остынетъ положить 3—4 крутыя мелко изрубленныя яйца, зеленаго укропа, начинить пирогъ.

ВЫДАТЬ:

2 кочна капусты средней величины. } Выдать отдѣльно на тѣсто № 551
1—2 луковицы, 1/4 фунта масла. } или 550.
3—4 яйца, зеленаго укропа, соли. } И къ пирогу сливочнаго масла.

Для пирожковъ выдать половину фарша.—Съ такою начинкою дѣ-

лаются и постные пироги, отбросивъ все скоромное, и вмѣсто скоромнаго выдать $^1/_3$ стак. постнаго масла.

557) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.

(скоромный или постный).

Поджарить въ $^1/_8$ фунта масла 1 мелко изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты, мелкаго простаго и англійскаго перца, тушить подъ крышкою до мягкости, подливая жирнаго бульона и мѣшая, чтобы не пригорѣло.—Очищенную соленую рыбу, лососину, семгу, осетрину и проч. нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

Вмѣсто рыбы, можно положить отваренныхъ, мелко изрубленныхъ сушоныхъ грибовъ, поджаренныхъ въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана т. е. $1^1/_2$ фунта капусты. } $1^1/_2$ фунта рыбы.
$^1/_4$ фунта скоромнаго } Или $^1/_8$ фунта сушоныхъ грибовъ.
Или $^1/_2$ стакана постнаго масла. } 5 зернъ англійскаго перца.
5 зеренъ простаго перца, 1 луковицу. } Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

558) Пирогъ съ мясомъ.

Мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, жареную телятину, дичь или вареную говядину изъ бульона изрубить какъ можно мельче, всыпать въ масло, влить ложки 2—3 жирнаго бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перца, дать остынуть; тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, опять рядъ мяса, наконецъ накрыть тѣстомъ. Въ фаршъ этотъ можно прибавить разваренаго риса.

ВЫДАТЬ:

Мяса фунта 2—3, 1 луковицу. } ($^1/_2$ стакана риса).
Соли, перца, $^1/_4$ ф. масла, 3—4 яйца. } Выдать отдѣльно на тѣсто № 551
Укропа и зеленой петрушки. } или 550.

На пирожки выдать половину фарша.

559) Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.

Отварить телячій ливеръ съ сердцемъ безъ печонки, мелко изрубить.—Распустить на сковородѣ 2 ложки масла, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливеръ, опять поджарить мѣшая, чтобы не пригорѣло, потомъ всыпать немного перца, соли, 3—4 крутыя мелко изрубленныя яйца, укропа и зеленой петрушки, смѣшать, начинить пирогъ.—На большую пропорцію пирога можно прибавить немного вареной говядины.

ВЫДАТЬ:

Телячій ливеръ безъ печонки вѣсомъ въ $2^1/_2$ фунта. } Соли, зелени, $^1/_4$ фунта масла.
1 луковицу, 3—4 яйца, перца. } Выдать отдѣльно на тѣсто № 551 или 547.

На пирожки выдать половину фарша.

560) Пирогъ съ курицею и съ рисомъ.

Нарѣзать небольшими кусками отваренную курицу, вынуть кости, поджарить ее въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ отвареннымъ разсыпчатымъ рисомъ, подлить немного жирнаго бульона, положить соли, немного мушкатнаго орѣха, 3 — 4 мелко изрубленныя крутыя яйца, смѣшать, начинить пирогъ.

Вмѣсто риса можно положить разсыпчатую, крутую гречневую кашу. Оставшійся же бульонъ употребить на супъ изъ курицы № 9.

ВЫДАТЬ:

1 курицу, 2—3 ложки масла. } 3—4 яйца, соли, перца, укропа
1 стаканъ риса. } и зеленой петрушки.
Или 2 стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ. } Мушкатнаго орѣха.

Выдать отдѣльно на тѣсто: кислое, слоеное, сдобное или разсыпчатое отъ № 547 до № 551.

Подать къ пирогу сливочнаго масла.

561) Пирогъ съ грибами.

(постный или скоромный).

$^1/_2$ ф. сушоныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, посолить, положить перца. Въ постъ поджарить грибы въ прованскомъ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фунта сушоныхъ грибовъ. } Выдать отдѣльно на тѣсто № 553
1 луковицу, соли, перца. } или 551.
$^1/_4$ фунта чухонскаго или $^1/_3$ стакана постнаго масла. }

На пирожки выдать половину фарша.

562) Пирогъ со щукою.

Изжарить щуку въ 2 ложкахъ масла, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ крутыми яицами, всыпать соли, перца, укропа, положить на раскатанное тѣсто, посыпать вымытыми изрубленными сардельками, скропить масломъ, накрыть тѣстомъ.

ВЫДАТЬ:

2—3 фунта щуки, 3—4 яйца. } Соли перца, укропа.
15 сарделекъ, 3 ложки масла. } Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

563) Пирогъ или пирожки съ вязигою.

(постные).

Приготовить постнаго тѣста на дрожжахъ № 553; $^1/_4$ фунта вязиги намочить въ водѣ, потомъ сварить въ соленой водѣ съ бѣлыми кореньями и пряностями, когда будетъ вязига мягка, отлить на друшлакъ, вынуть коренья и пряности, вязигу мелко изрубить; 1 стаканъ риса вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сло-

жить опять въ кастрюлю, положить 2 луковицы, 3 гвоздики, 1/2 петрушки, налить кипяткомъ, прибавить соли, 2 ложки прованскаго масла, сварить до мягкости, но такъ, чтобы каша была разсыпчатая; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, положить на ту же сковороду нарѣзанные филеи лососины или семги, слегка поджарить, сложить на тарелку, слить туда же масло, въ которомъ поджарилась рыба, положить вязигу и рисъ, размѣшать, прибавить соли, перца, мушкатнаго орѣха, нафаршировать пирогъ или пирожки,—далѣе поступить, какъ сказано выше № 553.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:	На фаршъ:
1 1/2—2 ф. муки, 3 ложки постн. масла. Дрожжей, соли.	1/4 фунта вязиги. 1 стак. т. е. 1/2 фунта риса. 1 1/2 фунта лососины, 3 луковицы. 3 гвоздики, 1 петрушку. 1/3 стакана масла, перца. Мушкатнаго орѣха.

На пирожки выдать половину фарша.

564) Пирожки растеган.

(постные).

1 фунтъ щуки очистить отъ костей, мелко изрубить, поджарить въ 1/3 стакана прованскаго или другаго постнаго масла, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха, рубленной зеленой петрушки, размѣшать.— 1 фунтъ семги нарѣзать ломтиками. Приготовить постнаго тѣста на дрожжахъ № 553, раскатать кружочками, положить немного фарша, потомъ ломтикъ семги, сверху опять фарша, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, далѣе поступать какъ сказано выше въ № 553.

ВЫДАТЬ:

	На тѣсто:
1 фунтъ щуки, 1 фунтъ семги, соли. Перца, зеленой петрушки. Мушкатнаго орѣха. 1/4 фунта постнаго масла.	1 1/2—2 фунта муки. 3 ложки постнаго масла. Дрожжей, соли.

565) Пирожки растеган со свѣжими сельдями.

(постные или скоромные).

2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 1/3 стак. прованскаго или скоромнаго масла, смѣшать съ очищенными свѣжими сельдями (шт. 12), разрѣзанными вдоль пополамъ; нафаршировать растеган какъ сказано въ предъидущемъ № 564.

566) Пирогъ съ грибами и вязигою.

(постный).

1/4 фунта вязиги сварить до мягкости съ кореньями и пряностями, мелко изрубить. 1/2 стак. риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками прованскаго масла; 1/8 фунта сушоныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить,—смѣшать съ

вязигою и рисомъ, вынувъ изъ нихъ коренья и пряности: 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 3 ложкахъ прованскаго масла, положить туда же смѣшанную вязигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, нафаршировать пирогъ или пирожки изъ приготовленнаго постнаго тѣста № 553.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта вязиги, 1 морковь. 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1/2 порея. 5—6 зеренъ англійскаго перца. Соли, 1/8 фунта сушоныхъ грибовъ. 1/2 стакана риса, 3 гвоздики.	1 петрушку, 2 луковицы. 1/3 стакана постнаго масла. 1 1/2 фунта муки. 3 ложки масла, соли, дрожжей.

567) Пироги съ кашею.

4 — 6 сушоныхъ грибовъ вымыть, сварить въ водѣ съ солью до мягкости, прибавить кореньевъ и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его 2 стакана, положить въ него обратно грибы, влить 1/3 стакана прованскаго масла, закипятить, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, шибко мѣшая, черезъ 10 минутъ вставить въ печь на 1/2 часа.

Приготовить тѣсто постное на дрожжахъ № 553. Начинить этою кашею пирожки.

ВЫДАТЬ:

	На тѣсто № 553.
4—6 сушоныхъ грибовъ, 1 луковицу, 1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея. 10—12 зеренъ англійскаго перца. 1 стаканъ смоленскихъ крупъ. 1/3 стак. прованскаго или какого другаго постнаго масла.	1 1/2—2 фунта муки, дрожжей. 3 ложки масла, соли.

Такіе пирожки можно начинить одною крутою гречневою кашею, приготовленною изъ 1 фунта т. е. 2 1/3 стак. крупъ и 1/3 стак. постнаго масла; или изъ 1 ф. крупъ, 1/4 ф. скоромнаго масла и 3—4 крутыхъ яицъ.

568) Шнекъ—кухенъ.

Растворить тѣсто, какъ обыкновенно изъ 1 стакана тепляго молока, ложекъ 2 дрожжей, немного муки, дать подняться; потомъ выбить хорошенько веселочкою, посолить, вбить 2 яйца, положить 1/4 фунта нерастопленнаго масла, муку, вымѣсить хорошенько, такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ. 1 фунтъ самаго лучшаго шпика мелко нарѣзать, положить, кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, всыпать немного простаго и англійскаго перца, майорана, укропа, 1 сырое яйцо, начинить этимъ маленькіе продолговатые пирожки, дать подняться, намазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1 стак. молока, 2—3 ложки дрожжей. 2 яйца, 1/4 фунта масла. 1 1/2 фунта муки, 1 яйцо.	1 фунтъ шпика, 1 луковицу. Простаго и англійскаго перца. Майорана, укропа, 1 яйцо.

569) Шнекъ—кухенъ другимъ манеромъ.

Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 568; мелко нарѣзать 1

фунтъ копченаго шпика, 1 мелко изрубленную луковицу, англійскаго и простаго перца, укропа, 1 яйцо, кто любитъ немного майорана, смѣшать все вмѣстѣ.—Взять 1 стаканъ растопленнаго масла, дѣлать изъ тѣста маленькія булочки, начиняя ихъ приготовленнымъ фаршемъ, обмакивать каждую въ масло и укладывать въ кастрюлю рядами, одну подлѣ другой, потомъ накрыть кастрюлю крышкою, когда булочки поднимутся, вставить въ горячую печь.—Подавая на столъ, выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:	На фаршъ:
1 стак. молока, 2—3 ложки дрожжей.	1 фунтъ копченаго шпика.
1 яйцо, $^1/_2$ фунта масла.	1 луковицу.
$1^1/_2$ фунта муки, соли.	Простаго и англійскаго перца.
$^1/_2$ фунта т. е. почти 1 стак. масла.	Укропа, 1 яйцо, майорана.

В. ПАШТЕТЫ.

570) **Паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.**

Взять 2—3 цыпленка или 1 молодую индѣйку зарѣзанную днемъ раньше, очистить какъ слѣдуетъ, разрѣзать на порціи, положить въ кастрюлю, положить туда же съ $^1/_4$ ф масла, $^1/_3$ фун. шпика нарѣзаннаго тоненькими ломтиками; $^1/_2$ ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, мушкатнаго орѣха, соли, 3—4 штуки лавроваго листа, 1 луковицу нашпикованную 3 — 4 гвоздиками, пучокъ зеленой петрушки, укропа, прикрыть крышкою, тушить до красна съ $^1/_2$ часа, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; влить стакана 2 воды или бульона, вскипятить, вынуть цыплятъ, а соусъ процѣдить.

50 раковъ отварить, очистить; изъ скорлупъ сдѣлать раковое масло № 544. Вынутое изъ ножекъ мясо и 25 шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ $1^1/_2$ ложъ. этого ракового масла, положить $^1/_2$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, мушкатнаго орѣха, укропа, зеленой петрушки, 2 яйца, размѣшать хорошенько, или истолочь въ ступкѣ.

Приготовить слоеваго тѣста, сдобнаго или разсыпчатаго, раскатать тонко, какъ двѣ тупыя стороны ножа. — Опрокинуть на раскатанное тѣсто жестяное или серебряное блюдо, обрѣзать края острымъ ножомъ, снять блюдо, посыпать тѣсто слегка мукою, сложить вдвое, опять посыпать мукою, сложить еще разъ, т. е. уже вчетверо, красиво надрѣзать края ножомъ и накрыть имъ паштетъ, остальное тѣсто разрѣзать ровными полосками въ $1^1/_2$ пальца шириною.—Дно же блюда намазать масломъ, положить цыплятъ, перекладывая ихъ фаршемъ и оставшимися 25 шейками, уложить все это въ видѣ горы, т. е. на серединѣ выше, къ краямъ ниже, влить нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варились цыплята.

Края блюда намазать яйцомъ, накрыть тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Въ оставшійся бульонъ положить кусокъ сухаго бульона, $^1/_2$ ложки муки, поджаренную слегка въ $^1/_2$ ложкѣ масла, разъ вскипятить, процѣдить, положить отвареныхъ аморетокъ, подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ:

2—3 цыпленка или молодую индѣйку вѣсомъ около 3 фунтовъ.	50 раковъ.
$^1/_4$ фун. масла, $^1/_3$ фунта шпика.	$1^1/_2$ ложъ. чухонскаго или раков. масла.
$^1/_2$ лимона, мушкатнаго орѣха, соли.	$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
2—4 штуки лаврового листа.	$^1/_2$ ст. молока. 2 яйца, $^1/_2$ ложъ. масла.
1 луковицу, 3—4 гвоздики.	2 лота сухаго бульона.
Пучокъ зелен. петрушки, укропа.	1 ложку муки, аморетокъ.

Выдать отдѣльно на тѣсто.

571) **Паштетъ изъ каплуна или кормленой индѣйки.**

Выпотрошить, очистить 1 большаго каплуна или $^1/_2$ жирной индѣйки, посолить, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, лимонной коркою, зеленою петрушкою, 1 луковицею, 2 ложъ. масла, влить 1 стак. воды, $^1/_2$ стакана вина, ложки 2 уксуса, и варить подъ крышкою до мягкости.

Потомъ каплуна или индѣйку вынуть, а соусъ процѣдить. Фаршъ приготовить слѣдующій: 1 фун. телятины отъ передней жирной лопатки очистить отъ жилъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ 1 ложкѣ масла $^1/_4$ рубленною луковицею, положить туда же $^1/_4$ фун. ножомъ наскобленнаго шпика, $^1/_2$ тертой черствой булки, 4—5 изрубленныхъ сарделекъ, истолочь все это въ ступкѣ, потомъ положить ложки 2—3 мелко нашинкованныхъ трюфелей или 1 ложку капарцовъ, англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, 3 — 5 желтковъ, размѣшать. Приготовить паштетную форму изъ ржаной или пшеничной муки № 552, уложить рядами фаршъ и каплуна или индѣйку, накрыть крышкою изъ того же тѣста, слѣпить края бѣлкомъ и печь цѣлый часъ.— Потомъ переложить на блюдо, подрѣзать осторожно сверху крышечку, влить соуса, въ которомъ варился каплунъ, прибавивъ въ него 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ сарделекъ или трюфелей и вскипятивъ, остальное подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ:

1 каплуна или $^1/_2$ жирной индѣйки.	Англійскаго перца, мушкатн. орѣха.
Лаврового листа, перца	1 фунтъ телятины, $^1/_4$ луковицы.
Лимонной корки, зеленой петрушки.	1 ложъ. масла, $^1/_4$ ф. копченаго шпика.
1 луковицу, $^1/_4$ фунта масла.	$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ стакана вина, уксуса.	4—5 сарделекъ, 3—5 желтковъ.
На фаршъ:	На тѣсто выдать отдѣльно.
2—3 ложъ. нашинкованныхъ трюфелей. Или 1 ложку капарцовъ.	

Въ соусъ прибавить 5— 6 сарделекъ или трюфелей, или подать отдѣльно соусъ № 195 или № 167.

572) **Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.**

Приготовить, канъ слѣдуетъ, 1 или $1^1/_2$ утки, посолить, посыпать перцомъ, 4—5 гвоздиками, подлить немного бульона или воды, положить кореньевъ, накрыть крышкою и тушить не очень долго, т. е. не до готовности, потомъ дать имъ остынуть.— Съ $^1/_4$ телячьей печонки

снять кожицу, вымыть ее, слегка отварить, натереть на теркѣ, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать 1 стаканъ тертой черствой булки, ложки 3 бульона, 4 желтка, посолить, посыпать перцомъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить на блюдо рядъ фарша, рядъ разрѣзанныхъ утокъ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, намазать его яйцомъ разбитымъ съ $^1/_2$ ложкою воды, вставить въ печь на одинъ часъ.—Передъ отпускомъ надрѣзать сверху тѣсто, влить соуса, въ которомъ варились утки, прибавивъ въ него немного лимона или маринованныхъ шампиньоновъ и немного муки; остальной подать въ соусникѣ.

выдать:

Утку вѣсомъ въ $2^1/_2$ фунта, перца.
4—5 гвоздики, $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ порея.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея.
$^1/_2$ телячьей печонки.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба).
4 желтка, 1 ложку масла, $^1/_2$ лимона.
Или маринованныхъ шампиньоновъ штукъ 5-ть.
1 ложку муки.
На тѣсто выдать отдѣльно.

573) **Паштетъ изъ куропатокъ, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоенымъ тѣстомъ.**

3 куропатки, 3 рябчика или штукъ 12 свистелей, или 1 небольшаго зайца нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика, посолить, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла до половины готовности. Разрѣзать на части, если заяцъ, то вынуть кости. — $^1/_2$ телячьей печонки нарѣзать, поджарить въ 1 ложкѣ масла, мелко изрубить, прибавить съ $^1/_2$ ф. сырой изрубленной телятины, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, масла, соли, мушкатнаго орѣха. 2 — 3 ложки бульона, зеренъ 10 англійскаго перца, 3 — 4 желтка, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить 4 шампиньона нашинкованные длинными кусочками. Уложить на блюдо рядъ фарша, рядъ дичи, мелко нарѣзанныхъ 2—3 и даже 4 ложки трюфелей, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.—Передъ отпускомъ подрѣзать сверху тѣсто, влить стаканъ соуса, въ которомъ жарилась дичь, разведя его бульономъ и прибавивъ лимоннаго сока. Въ соусникѣ подать соусъ французскій изъ трюфелей № 195.

Выдать:

3 куропатки или 3 рябчика.
Или 12 свистелей.
Или 1 небольшаго зайца, $^1/_4$ ф. шпика
4—5 ложекъ масла.
$^1/_2$ телячьей печонки т. е. $1^1/_4$ фунта.
$^1/_2$ фунта телятины.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
Соли, мушкатнаго орѣха.
Зеренъ 10 англійскаго перца.
4 шампиньона, 3—4 желтка.
2—3 и даже 4 ложки трюфелей.
$^1/_4$ лимона, на тѣсто отдѣльно.

Если паштетъ изъ глухаря, то разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо перекладывая, т. е. склеивая его фаршемъ такъ, чтобы въ паштетѣ казался онъ цѣльнымъ; обложить кругомъ остальнымъ фаршемъ, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $1^1/_2$ часа. Передъ отпускомъ подрѣзать сверху крышку, влить немного соуса и подавать.

574) **Паштетъ турецкій изъ баранины.**

2 фунта жирной баранины безъ костей посолить, отварить до мягкости съ кореньями, пряностями и $^1/_2$ фунтомъ копченой ветчины. — Вынувъ мясо, бульонъ процѣдить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить въ него масла, вскипятить, всыпать 1 стаканъ риса и тушить подъ крышкою, пока рисъ не сдѣлается разсыпчатымъ, всыпать мушкатнаго орѣха. Тогда блюдо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарѣзать ветчину малыми продолговатыми кусочками, смѣшать съ рисомъ, положить рядъ его на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и баранину, сгладить сверху; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ, вставить въ печь. — Соусъ приготовить изъ $2^1/_2$ стакановъ бульона, въ которомъ варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 стаканъ влить въ паштетъ передъ самымъ отпускомъ, а остальной подать въ соусникѣ, прибавивъ ломтиками нарѣзаннаго лимона или капарцовъ.

выдать:

2 фунта баранины безъ костей.
$^1/_2$ фунта ветчины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей.
1 луковицу.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
1—2 штуки лавроваго листа.
$^1/_2$ фунта масла, 1 стаканъ риса.
Мушкатнаго орѣха, 2 сухаря.
1 ложку муки, $^1/_4$ лимона.
Или 1 ложку капарцовъ.

Выдать отдѣльно на слоеное тѣсто № 547.

Если ветчина слишкомъ солона, то сперва ее надо вымочить.

575) **Паштетъ изъ лососины.**

Распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую 1 луковицу, положить туда же 2 фун. очищенной посоленой, кусочками нарѣзанной лососины и жарить подъ крышкою, однако же, чтобы рыба не совсѣмъ дожарилась.—Тогда влить въ эту кастрюлю $^1/_3$ стакана французскаго вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, англійскаго и простаго перца, лаврового листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить.—Изъ 1 фунта крупной рыбы, какъ напримѣръ щуки, сдѣлать фаршъ № 576, уложить въ паштетную форму рядъ фарша, рядъ лососины, облить стакановъ соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 194.

выдать:

$^1/_4$ фунта масла, 1 луковицу.
2 фунта лососины.
$^1/_3$ стак. французскаго вина, уксуса.
5 зер. простаго и 5 зер. англ. перца.
2 штуки лаврового листа.

На фаршъ:
1 фунтъ щуки, $^1/_2$ луковицы.
$^1/_2$ французской булки.
Простаго и англійскаго перца.
2 ложки масла, 4—5 яицъ.
Мушкатнаго орѣха.

На тѣсто выдать отдѣльно и на соусъ № 194.

576) **Рыбный фаршъ для паштетовъ.**

Очистить рыбу отъ костей, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перца.— Распустить $^1/_2$ ложки масла, поджарить $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы, вбить 3—4 яйца, испечь жиденькую яичницу, потомъ положить въ нее $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, $1^1/_2$ ложки вымытаго масла, $^1/_2$ стакана бульо-

на, соли, мушкатнаго орѣха, 1 сырое яйцо и рыбу, все мелко истолочь, протереть сквозь сито.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ щуки, $^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ луковицы, соли.
$^1/_2$ стакана молока, 4—5 яицъ.
Мушкатнаго орѣха.
Простаго и англійскаго перца.

577) Паштетъ изъ угря или налима.

Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, поджарить въ немъ мелко нашинкованные: 1 порей, 1 сельдерей и 2 фун. кусками нарѣзанной рыбы; когда рыба почти будетъ готова, влить $^1/_3$ стакана вина, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, немного воды, вскипятить подъ крышкою на сильномъ огнѣ. Уложить на блюдо или въ паштетную форму рыбнаго фарша № 576, положивъ въ него нарѣзанную отваренную печонку отъ налима (если паштетъ изъ налима), потомъ рядъ рыбы, немного трюфелей, потомъ опять фаршъ, сгладить ножомъ, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать осторожно яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.—Соусъ къ нему слѣдующій: взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, прибавить въ него лимоннаго сока и $^1/_2$ ложки муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла изъ сарделекъ № 603, вскипятить.—1 стаканъ этого соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной подать въ соусникѣ. Или подать къ пашгету соусъ № 194, но только вмѣсто $1^1/_2$ фунта рыбы, взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, изъ которой приготовляется паштетъ и можно не класть въ него сметаны.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фун. масла, 1 порей, 1 сеплерей.
2 фунта рыбы, $^1/_3$ стакана вина.
$^1/_2$ лимона.
Можно прибавить 2—3 трюфеля.

На фаршъ № 576:

1 фунтъ щуки, $^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ луковицы, соли, $^1/_2$ стак. молока.
4—5 яицъ, мушкатнаго орѣха.
Простаго и англійскаго перца по нѣсколько зеренъ.

На слоеное тѣсто № 547.
Или на другое тѣсто.

На соусъ:

$^1/_4$ лимона, 1 ложку муки.
1 ложку масла изъ сарделекъ № 603.
Или выдать на соусъ № 194.

578) Паштетъ изъ раковъ.

Приготовить рыбнаго фарша № 576, или мяснаго № 105. Очистить 60 отвареныхъ большихъ раковъ, т. е. вынуть шейки и ножки.

1 стаканъ зеленаго сушонаго горошка разварить въ сливкахъ, дать остынуть, потомъ положить на круглое блюдо, намазанное масломъ и посыпанное сухарями, рядъ гороха, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, потомъ половину рыбнаго фарша, опять горохъ и фаршъ. Накрыть слоенымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ полосками шириною въ 4 пальца, одна сторона вырѣзана фестонами въ вершокъ величиною и полосы эти, начиная отъ самаго края, класть наискось блюда, одну на другую такъ, чтобы фестоны одной полосы прикрывали ровный край другой полосы;—на срединѣ сдѣлать изъ тѣста кокарду, смазать яйцомъ, вставить въ печь на одинъ часъ.

Соусъ къ нему слѣдующій: $2^1/_2$ стакана мяснаго бульона, 1 ложку муки, 1 ложку раковаго масла вскипятить, положить ломтики лимона безъ зеренъ, можно прибавить $^1/_2$ или 1 стаканъ сливокъ. 1 стаканъ влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

ВЫДАТЬ.

60 довольно большихъ раковъ.
1 стак. сушонаго зеленаго горошка, т. е. $^1/_2$ фунта.
$2^1/_2$ стакана сливокъ или молока.
2—3 сухаря и $^1/_2$ ложки масла.

На соусъ:

1 ложку муки, 1 ложка раковаго масла.
$^1/_2$ лимона.

На фаршъ:

1 ф. щуки, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ луковицы, $^1/_2$ стакана молока.
4—5 яицъ, мушкатнаго орѣха, соли.
Простаго и англійскаго перца.

На тѣсто:

$^1/_2$ фун. масла и 2 стак. муки.
1 яйцо смазать тѣсто.

Выдать слѣдовательно масла на этотъ паштетъ всего $^7/_8$ фунта.

579) Паштетъ простой изъ телятины.

2 фунта телятины изжарить съ $^1/_2$ ложкою масла, какъ только будетъ готова, нарѣзать острымъ ножомъ небольшіе ломтики. $^1/_2$ телячьей печонки слегка отварить въ водѣ, половину нарѣзать ломтиками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, другую половину натереть на теркѣ, смѣшать съ 1 стакаиомъ толченыхъ сухарей, $^1/_2$ стаканомъ чисто перебранной коринки, посолить, сложить все это въ кастрюльку, налить соусомъ, въ которомъ жарились телятина и печонка, влить еще бульона, вскипятить; положить на глубокое блюдо рядъ телятины, рядъ печонокъ, потомъ фаршъ, опять телятину и такъ до конца, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $^1/_4$ часа, чтобы испеклось тѣсто, подавать.

ВЫДАТЬ:

2 фунта телятины.
$^1/_2$ телячьей печонки т. е. $1^1/_4$ фунта.
1 стаканъ толченыхъ сухарей.
2 ложки масла, $^1/_2$ стак. коринки.
Соли.
На тѣсто выдать отдѣльно.

580) Паштетъ—заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.

Взять 3 рябчика или 5 перепелокъ, снять съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ $^1/_2$ франц. булки намоченной и выжатой, $^1/_4$ фунта масла, 1—2 сырыя яйца, протереть все это сквозь сито. Взять $^1/_4$ телячьей печонки снявъ съ нея кожицу, $^1/_8$ фунта шпика, нарѣзать и то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листа и англійскаго перца; когда будетъ готово изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавить $^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, 1 яйцо, 4 штуки рубленныхъ трюфелей, $^1/_2$ мушкатнаго орѣха.

Кастрюльку намазать масломъ, положить въ нее фаршъ, поставить въ печь на $1^1/_2$ часа. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его, застудить. Сварить ланспикъ, какъ сказано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого ланспика въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика, застудить. — Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣвать ее въ водѣ и

вынимать ею испеченый фаршъ полушариками и укладывать красиво на дно, залить опять ланспикомъ, остудить, положить опять рядъ фарша и такъ до конца. Подавая—выложить на блюдо, подать къ нему отдѣльно соусъ № 187 или № 186.

ВЫДАТЬ:

3 рябчика или 5 перепелокъ.	(1½ фунта говядины.)
½ франц. булки, 2 яйца.	2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
½ стакана густыхъ сливокъ.	1 порей, 20—30 зер. англійск. перца.
⅛ фунта шпика, ¼ печонки.	3—4 шт. лавроваго листа.
½ мушк. орѣха. 1—2 шт. лавр. листа.	½ стакана уксуса, 2—3 яйца.
3—6 зеренъ англійскаго перца.	1 кусокъ сахара.
4 шт. трюфелей, ⅜ фунта масла.	На украшенія.
На ланспикъ:	1—2 штуки трюфелей.
1 головку или 4 ножки телячьи.	10 раковыхъ шеекъ, зелень.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ прибавить ¼ часть фарша, т. е. выдать 4 рябчика, а ланспикъ тотъ же и т. д.

Отъ 10 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію фарша въ 2 раза, т. е. выдать 6 рябчиковъ и т. д., а на ланспикъ, въ 1½ раза.

На 18 и 24 человѣка увеличить пропорцію фарша въ 3, а ланспикъ въ 2 раза.

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

МАЙОНЕЗЫ, ЗАЛИВНЫЯ И ПРОЧІЯ ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

А) МАЙОНЕЗЫ.

Примѣчаніе. Майонезъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 телячью головку, или 4 телячьи ножки, или 2 ноги воловьи очистить хорошенько, налить чистою водою, сварить.

Если варится головка или ножки телячьи, то можно ихъ, кромѣ того, употребить для какого-нибудь другаго кушанья, какъ то жареныя ножки № 371, или вареныя № 372, или жареныя въ клярѣ № 371, или головка съ соусомъ изъ чернослива № 384 и т. д.

Въ такомъ случаѣ приготовляя эти кушанья на 6 и 8 человѣкъ, лучше взять не 4, а 6 ножекъ телячьихъ или 1 самую большую телячью головку, а если небольшую, то прибавить къ ней 2 ножки телячьи; не разваривать ихъ слишкомъ, а сварить какъ слѣдуетъ до готовности, снять мясо съ костей. Бульонъ же съ оставшимися разрубленными костями варить долѣе, прибавить говядины или костей отъ индѣекъ, куницъ и проч., изъ которыхъ приготовляется майонезъ или заливное; какъ бульонъ, такъ и ланспикъ, чѣмъ болѣе варится въ нихъ мясо, тѣмъ они вкуснѣе. — Въ ланспикъ этотъ съ самаго начала надо положить 2—3 штуки лаврового листа, 15—20 зеренъ англійскаго перца, соли въ пропорцію, 1—2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 2 луковицы; когда мясо разварится, отставить кастрюльку, слегка остудить, снять до чиста сверху жиръ, тогда влить съ ½ стак. уксуса или лимоннаго сока, чтобы была пріятная кислота, положить 2—3 разбитыя яйца со скорлупою, поставить на самый легкій огонь, чтобы съ одной стороны кипѣло, прикрыть кастрюлю крышкою и часто слегка помѣшивать; когда ланспикъ очистится, уварить его какъ слѣдуетъ, процѣдить сквозь салфетку; этого готоваго уже процѣженнаго ланспика должно быть около 4 стакановъ; если, перемѣривъ его стаканомъ, окажется его немного менѣе, то можно долить кипяченой воды.

Изъ 4 ножекъ телячьихъ вѣсомъ 4 фунта выйдетъ ланспика лѣтомъ 4, а зимою до 6 стакановъ.—Столько же ланспика выходитъ изъ одной очищенной головки, вѣсомъ въ 5½ фунтовъ. Изъ этихъ 4 стакановъ около 1 стакана отлить, закрасить ложечкою кошенили № 1466, такъ, чтобы былъ хорошій пунцовый цвѣтъ; если цвѣтъ этотъ не будетъ очень чистъ, то влить этотъ стаканъ ланспика обратно въ кастрюльку, очистить однимъ бѣлкомъ, процѣдить, разлить на тарелки. поставить на ледъ, чтобы застыло.

Изъ оставшихся 3 стакановъ приготовленнаго ланспика, за часъ передъ обѣдомъ, или ранѣе, сдѣлать муссъ, т. е. сбивать вѣничкомъ на льду, вливая 2 ложки прованскаго масла; когда образуется густая бѣлая пѣна, облить ею ломтиками нарѣзанную и уложенную на блюдо или въ рантовую форму дичь, индѣйку, рыбу и проч.; когда застынетъ, выложивъ на блюдо, красиво убрать разными фигурками нарѣзаннымъ или изрубленнымъ цвѣтнымъ ланспикомъ, листьями зеле-

ной петрушки, свеклою, маринованными корнишонами, маринованною фасолью, капарцами, оливками, крутыми рубленными яицами, раковыми шейками, маринованною цвѣтною капустою и проч.

Или раздѣлить муссъ на нѣсколько частей, закрасить краснымъ, голубымъ и прочими цвѣтами; одинъ кусокъ курицы, индѣйки или рыбы обмакнуть въ одного цвѣта муссъ, другой кусокъ въ другаго цвѣта, и такъ далѣе, уложить на блюдо въ видѣ вѣнка, въ серединѣ блюда можетъ быть какое-нибудь заливное, но это въ такомъ случаѣ, если блюдо приготовляется особъ на 12, 18 или болѣе. Или, въ рантовую форму влить немного мусса, застудить, уложить фаршъ, влить немного чистаго ланспика, застудить, опять муссъ и т. д.—Выложивъ на блюдо, въ середину влить немного сборнаго соуса № 193, остальной подать въ соусникѣ. Кругомъ же блюдо огарнировать салатомъ, какъ-то: отваренными въ соленой водѣ зелеными и бѣлыми бобами, цвѣтною капустою, картофелемъ, зеленою спаржею, печеною свеклою, свѣжими огурцами; все это нарѣзать правильными кусочками, смѣшать съ 2—3 ложками прованскаго масла, 3—4 ложками уксуса, солью, перцомъ, всыпать зеленой петрушки, укропа, эстрагона, кервеля и проч.

Муссъ можетъ быть пяти цвѣтовъ:

а) Бѣлый натуральный.
б) Красный: подкрасить кошенилью № 1466.
в) Желтый: положить немного шафрана.
г) Синій: горсть васильковъ заварить 2—3 ложками кипятка, накрыть, дать постоять 1 часъ, выжать сквозь чистую тряпочку, влить въ мусс чайную ложечку или болѣе.
д) Зеленый: горсть перебраннаго шпината истолочь въ ступкѣ, выжать, влить въ муссъ 1 ложку или болѣе.

Ланспикъ изъ рыбы, приготовляемый для майонеза или заливнаго, можно очистить икрою, а именно: икру отъ щуки, лина, судака или окуней разбить метелкою до бѣла, прибавляя 2—3 ложки воды, развести бульономъ, размѣшать, влить въ кастрюлю въ остальной ланспикъ, слегка кипятить, уварить до $3\frac{1}{2}$—4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза.
Отъ 13 до 18 и даже до 24 человѣкъ—въ 2 раза, въ такомъ случаѣ взять 1 головку и 4 ножки телячьи.

581) **Майонезъ изъ фаршированной курицы.**

Очистить курицу, разрѣзать ее вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

$\frac{3}{4}$ фун. телятины мелко изрубить, сложить въ ступку, посолить, положить туда же $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба намоченнаго въ водѣ и выжатаго, 2 ложки масла, 5 — 7 зерецъ англійскаго перца, соли, мушкатнаго орѣха, 2 сырыя яйца, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фаршъ не вышелъ, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпкими нитками; опустить въ воду, въ которую положить всѣ кости отъ курицы, $1—1\frac{1}{2}$ фунта говядины, соли, 2—3 шт. лавроваго листа, 5—7 зеренъ англійскаго перца, кореньевъ, варить до мягкости не менѣе 2 часовъ; тогда вынуть ее, положить подъ легкій прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарѣзать ее ломтиками, уложить въ рантовую форму или прямо на круглое блюдо, облить муссомъ, или каждый ломтикъ обмакивать отдѣльно.

Муссъ приготовляется какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: въ бульонѣ, въ которомъ варилась курица, кости отъ курицы, говядина и проч., прибавить 1 головку или 4 ножки телячьи, влить уксуса, уварить до 4 стакановъ и т. далѣе.

ВЫДАТЬ:

4 телячьи ножки или 1 телич. головку.	На фаршъ:	
$1—1\frac{1}{2}$ фунта говядины, 1 морковь.		1 большую курицу, $\frac{3}{4}$ ф. телятины.
$\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлерея.		$\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба.
(1 луковицу.) 2—3 шт. лавров. листа.		5—7 зеренъ англійскаго перца.
15—20 зеренъ англійскаго перца.		$\frac{1}{8}$ мушкатнаго орѣха.
$\frac{1}{4}$—$\frac{3}{4}$ стакана уксуса, 2—3 яйца.		$\frac{1}{4}$ фунта масла.
2 ложки прованскаго масла.		2 яйца.
(Кошенили.)		

Къ этому майонезу подается соусъ горчичный № 186.

582) **Майонезъ изъ фаршированной индѣйки.**

1 небольшую индѣйку очистить, отрѣзать голову, крылья и ножки, самую же индѣйку разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: $\frac{3}{4}$ фунта телятины или филеи отъ другой индѣйки мелко изрубить, положить: соли, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, кто любитъ (1 луковицу поджаренную въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла), англійскаго перца, 1—2 яйца, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.—$\frac{1}{4}$ фунта вареной ветчины или языка нарѣзать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ложкою масла, 1 зерномъ толченаго англійскаго перца и зеленой петрушкою; а другой такой же омлетъ изъ 2 бѣлковъ.

Фаршировать индѣйку слѣдующимъ образомъ: положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, рядъ корнишоновъ и такъ далѣе, потомъ зашить индѣйку хорошенько, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3 часовъ въ бульонѣ; потомъ вынуть ее, остудить совершенно, положивъ подъ легкій прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарѣзать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссомъ, убрать сверху, или застудить въ рантовой формѣ.

Муссъ приготовить какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: бульонъ, въ которомъ варилась фаршированная индѣйка, долженъ быть сваренъ изъ всѣхъ костей отъ индѣйки, головки, крыльевъ и ножекъ (кромѣ печенки и пупка), кореньевъ, пряностей, можно прибавить еще 1 фунтъ говядины, разварить въ немъ 4 телячьи ножки или 2 воловьи, уварить до $3\frac{1}{2}$ или 4 стакановъ и т. д.

ВЫДАТЬ:

На фаршъ:
1 небольшую индѣйку вѣсомъ 3 фун.
3/4 фунта телятины или индѣйки.
1/2 французской булки, (1 луковицу).
4 яйца, 3/8 фунта масла.
1/4 фунта ветчины или языка.
Зеленой петрушки, англійскаго перца.
На муссъ:
4 ножки телячьи или 2 воловьи.
1 фунтъ или болѣе говядины.
2 моркови 1 петрушку, 1 сельдерей.
1—2 луковицы.
3—4 шт. лаврового листа.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
2—3 яйца, 1/2—3/4 стакана уксуса.
2 ложки прованскаго масла.
Кошенили и прочихъ украшеній, какъ сказано въ примѣчаніи.

Подается соусъ горчичный № 186 или татарскій № 188.

583) **Майонезъ изъ индѣйки нафаршированной печонкою.**

(Пропорція отъ 13 до 18 и даже 24 человѣкъ).

Поступить во всемъ какъ сказано въ примѣчаніи и въ майонезѣ № 582, фаршъ только слѣдующій:

1 фунтъ телятины мелко изрубить; 1/2 телячьей печонки наскоблить ножомъ сырую, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту мѣшая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду; 2 луковицы поджарить въ маслѣ; 1 французскую булку намочить въ водѣ, въ молокѣ или въ бульонѣ, выжать, положить соли, англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, яицъ, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь друшлакъ, нафаршировать индѣйку, можно прибавить въ фаршъ 2—6 штукъ трюфелей.

ВЫДАТЬ:

На фаршъ:
1 большую жирную индѣйку.
1 ф. телятины, 1/2 телячьей печонки.
(2 луковицы), 1 французскую булку.
Соли, англійскаго перца.
Мушкатнаго орѣха, 2—3 яйца.
(2—6 штукъ трюфелей).
На муссъ:
Кости и проч. отъ индѣйки.
2 фунта или болѣе говядины.
4 моркови, 2 петрушки, 2 сельдерея.
(2 луковицы), 6—7 шт. лавров. листа.
20—30 зеренъ англійскаго перца.
3—4 яйца, 1 стаканъ уксуса.
1/2 стакана прованскаго масла.
1 головку и 4 ножки телячьи или 4 ноги воловьи.
Кошенили и прочія украшенія.

Подается къ нему соусъ горчичный № 186 или сборный № 193.

584) **Майонезъ изъ индѣйки.**

Очистить индѣйку, сварить въ бульонѣ до мягкости съ кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть, немного остудить, нарѣзать правильно, сложить на продолговатое блюдо, вынесть въ холодное мѣсто; остальныя же части и кости опять варить въ томъ же бульонѣ, положить въ него головку или телячьи ножки, разварить ихъ, положить уксуса, уварить до 3 1/2 или 4 стакановъ и такъ далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

4 ножки телячьи или 1 гол. телячью.
Или 5—7 зол. телячьяго клея.
(1 1/2 фунта говядины).
15—20 зеренъ англійскаго перца.
Уксуса съ 1/2 стакана.
1 небольшую индѣйку, 1 морковь.
1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, (1 луков.)
2—3 шт. лаврового листа.
2—3 яйца, 2 ложки прованскаго масла.
Кошенели и прочія украшенія.

Подается къ нему соусъ горчичный № 186.

585) **Майонезъ изъ цыплятъ.**

2—3 цыпленка очистить, отварить до мягкости въ бульонѣ изъ говядины, кореньевъ, пряностей; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать каждаго на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить, облить муссомъ, какъ сказано въ примѣчаніи, убрать цвѣтнымъ ланспикомъ, отвареною спаржею, цвѣтною капустою, 20 штуками раковыхъ шеекъ (которыя должны сперва полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ).

ВЫДАТЬ:

2—3 цыпленка, 4 телячьи ножки.
Или 1 головку телячью.
1—2 фун. говядины, 2 моркови.
1 петрушку, 1 сельдерей.
(2 луковицы), уксуса съ 1/2 стакана.
2 ложки прованскаго масла.
2—3 шт. лаврового листа.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
Соли, 2—3 яйца.
Кошенили и прочія украшенія.

Соусъ къ нему изъ горчицы № 186.

586) **Майонезъ изъ дичи.**

Изжарить въ маслѣ какую-нибудь дичь, вынуть кости, нарѣзать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, облить муссомъ, убрать ланспикомъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

1 зайца или 6 рябчиковъ, или глухаря,
Или 3—4 куропатки, 1/4 фун. масла.
На муссъ:
4 телячьи ножки или 1 головку, или 2 ноги воловьи.
1 1/2 или 2 фунта говядины.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей.
(2 луковицы), 2—3 ш. лавров. листа.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
2—3 яйца, уксуса съ 1/2 стак., соли.
2 ложки прованскаго масла.
(Кошенили и прочихъ украшеній).

Подать отдѣльно соусъ горчичный № 186.

587) **Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.**

Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ то: лина, щуку, лососину, большихъ окуней или сиговъ, срѣзать филеи ломтиками въ палецъ толщиною; уложить на противень на 1 1/2 ложки растопленнаго масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина, сокомъ изъ 1/2 лимона; какъ только съ одной стороны побѣлѣетъ, перевернуть на другую; смотрѣть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темнаго цвѣта, потомъ переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Изъ костей же рыбьихъ, чешуи, рыбьяго клея и прочей мелкой рыбы сварить ланспикъ, положить въ него кореньевъ и пряностей, уксуса или лимоннаго сока, 5—6 шампиньоновъ, очистить 2—3 яйцами или икрою, (см. примѣчаніе), уварить до 3 1/2 стак., процѣдить сквозь салфетку, остудить, потомъ бить вѣничкомъ, вливая 2 ложки прованскаго масла; каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ, уложить на блюдо въ кружокъ, обложить салатомъ, а середину наполнить слѣдующимъ соусомъ:

Изъ 10 оливокъ вынуть косточки, 10 анчоусовъ, 10 корнишоновъ, 1 ложку капарцовъ, 10 отваренныхъ желтковъ изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, протереть сквозь сито; одинъ сырой желтокъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока не поболѣетъ, развести 1/2 стаканомъ прованскаго масла и 1/2 стаканомъ уксуса, положить сахара кусокъ

2—3, 1 ложку мелко изрубленной зелени, какъ то: укропа, кервеля, эстрагона, соли и эссенцію изъ шпината, смѣшать все вмѣстѣ.

Салатъ же слѣдующій: нарѣзать ровными ломтиками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости зеленыхъ бобовъ, когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, поставить на ледъ: точно такъ же сварить зеленой спаржи, картофеля, цвѣтной капусты, переливъ ихъ холодною водою, смѣшать съ бобами, положить туда же свѣжихъ огурцовъ, печеной свеклы (все это нарѣзать ломтиками и кусочками), зеленой петрушки, укропа, эстрагона, кервеля, заправить все это ложками 2 — 3 уксуса, прованскимъ масломъ, солью и перцомъ.

ВЫДАТЬ:

3 фунта крупной рыбы.
3 фун. мелкой и зол. 2 рыбьяго клея, если майонезъ постный.
3 фун. крупной рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи, если скоромный.
1½ ложъ. масла, 1 рюмку вина.
½ лимона, 2 моркови, 1 петрушку.
1 сеплерей, 1 порей, 3 луковицы.
30 зеренъ англійскаго перца.
4—5 штукъ лаврового листа.
5—6 шампиньоновъ, 2 л. пров. масла.
Уксуса или ½ лимона.
2—3 яйца или ⅛ ф. икры.

На соусъ:

10 оливокъ, 10 анчоусовъ.
10 корнишоновъ, 1 ложку капарцовъ.
11 желтковъ, ½ ст. прованск. масла.
½ стакана уксуса, зелени.
2 горсти шпината, сахара куска 2—3.

На салатъ:

Зол. бобовъ ш. 12, спаржи ш. 6—9.
Картофеля штукъ 6, 1 свеклу.
1 головку цвѣтной капусты.
2 огурца, зелени, уксуса.
Прованскаго масла, соли.

588) Майонезъ изъ рыбы.

3 фунта лина, щуки, карпя, лососины, окуней или сиговъ слегка поджарить, какъ сказано въ предъидущемъ № 587. Сварить ланспикъ, уварить его до 3½—4 стак., взбить въ пѣну, залить рыбу въ рантовой формѣ, остудить, выложить на блюдо.

Въ середину влить соусъ сборный, въ который можно прибавить съ ½ стак. крѣпкаго ланспика; кругомъ огарнировать салатомъ.

ВЫДАТЬ:

3 фун. крупной рыбы, 3 ф. мелкой и 1—2 зол. рыбьяго клея.
Или 3 фун. рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи.
2 моркови, 1 петрушку, 1 сеплерей.
1 порей, 3—4 луковицы срел. велич.
20—30 зеренъ англійскаго перца.
4—5 шт. лаврового листа.
Уксуса отъ ½ до 1 стакана, соли.
Икры ⅛ фунта или 2—3 яйца.
2 ложки прованскаго масла.
1½ ложки масла, 1 рюмку вина, ½ лимона.
(Кошенили), салатъ и разн. украшенія.

Подать къ нему соусъ сборный № 193, или горчичный № 186, или татарскій № 188.

589) Майонезъ изъ цѣльной щуки.

Очистить 3-хъ-фунтовую рыбу, посолить на 1 часъ, завязать въ салфетку, обвязать нитками, сложить въ рыбный котелъ.

Между тѣмъ наставить воду съ кореньями и пряностями, влить ½ стак. уксуса, вскипятить, залить щуку, сварить, когда она будетъ готова, отставить кастрюлю, остудить не вынимая рыбы изъ воды, потомъ уже вынуть ее осторожно изъ салфетки; когда вода стечетъ,

сложить на блюдо или салфеткою обвязанную доску, облить муссомъ, убрать ланспикомъ и проч., какъ сказано въ примѣчаніи.

Для мусса въ этотъ самый бульонъ прибавить мелкой рыбы фунта 3 и 1—2 зол. рыбьяго клея; или разварить въ немъ 1 головку или 4 телячьи ножки, уварить до 3½ стакановъ, очистить икрою или яицами и т. д.

ВЫДАТЬ:

3-хъ фун. щуку, 1—2 зол. рыб. клея. и 3 ф. мелкой рыбы.
Или 1 головку или 4 ножки телячьи.
½ стак. уксуса, соли, 2 моркови.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
5 луковицъ, 20—30 зер. англ. перца.
4—5 штукъ лаврового листа.
2 ложки прованскаго масла.
(Кошенили и прочихъ украшеній).
2—3 яйца или ⅛ фунта икры, чтобы очистить ланспикъ.

Подается къ нему соусъ горчичный № 186 или сборный № 193.

Такой же майонезъ можно приготовить изъ судака, фореля, карпя и проч.

590) Майонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы.

(ПРОПОРЦІЯ НА 18 И ДАЖЕ 24 ЧЕЛОВѢКА).

5—6 фунтовую рыбу, какъ то: щуку, судака, лососину очистить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать хребтовую кость, посолить, выбрать прочія кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

2 фунта рыбы безъ костей изрубить мелко, сложить въ ступку; положить туда же 1 французскую булку, въ молокѣ намоченную и выжатую, 2½ ложки масла, 15 зеренъ англійскаго перца, соли (1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ½ ложкѣ масла), ½ мушкатнаго орѣха, 3 яйца, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито деревянною ложкою, нафаршировать рыбу, зашить; положить на противень, намазанный 1 ложкою масла, посыпать мелко изрубленною петрушкою, луковицею, пореемъ, солью, облить ½ или 1 стаканомъ жирнаго бульона, покрыть вдвое сложенною, обмоченною въ жирномъ бульонѣ салфеткою, изжарить въ печи, обливая ее часто тѣмъ же соусомъ.

Когда рыба будетъ готова, вынуть, очистить, остудить, сложить на продолговатое блюдо, убрать муссомъ, цвѣтнымъ ланспикомъ и прочими украшеніями, какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

5—6 фунтовую рыбу.
2 фунта рыбы безъ костей.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, англійскаго перца.
Соли, мушкатнаго орѣха, 3 яйца.
½ фунта масла, (2 луковицы).
1 порей, 1 петрушку.

На муссъ:

3 золотника рыбьяго клея.
и 6 ф. мелкой рыбы, костей и чешуи.
Или 1 головку и 4 ножки телячьи.
1½ петрушки, 1½ порея.
2 моркови, 2 селлерея, луков. 4—6.
40 зеренъ англійскаго перца.
5—6 штукъ лаврового листа.
4 яйца или ⅛ ф. икры очист. муссъ.
Уксуса, соли.
½ стакана прованскаго масла.
Уварить до 6—7 стакановъ.
(Кошенили и прочихъ украшеній).

Подать соусъ сборный № 193 или горчичный № 186.

591) Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.

(пропорція отъ 12 до 18 человѣкъ).

Въ длинный рыбный котелъ положить 5 — 6 лавровыхъ листьевъ, горсть англійскаго перца, моркови, сеплерей, петрушку, порей, 5 луковицъ, 2 соленые очищенные огурца, $^1/_2$ или 1 бутылку столоваго вина или сотерна, немного уксуса или лимоннаго сока, положить очищенную только что посоленую, нафаршированную и зашитую 6 фунтовую рыбу, какъ то: щуку, судака, лососину и проч., прибавить воды такъ, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкою, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ до готовности, но чтобы не разварить; вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, поставить на ледъ, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску обвязанную салфеткою, убрать муссомъ и проч. какъ сказано въ примѣчаніи.

Фаршъ къ этой рыбѣ приготовить, какъ сказано въ предъидущемъ № 590. Въ бульонѣ же, въ которомъ варилась рыба, прибавить рыбьихъ костей и чешуи, разварить въ немъ ножки телячьи, уварить до 6—7 стакановъ и пр.

ВЫДАТЬ:

5—6 лавровыхъ листьевъ.
Горсть англійскаго перца, 2 моркови.
1 селлерей, 1 петрушку, 1 порей.
3—4 луковицы, 2 соленые огурца.
$^1/_2$ или 1 бутылку вина.
5—6 фунтовую рыбу.
Уксуса или лимоннаго сока.

На муссъ:

Оставшіяся кости и чешую и 4—6 ножекъ телячьихъ.
$^1/_2$ стакана прованскаго масла.
4—5 яицъ или икры $^1/_8$ фунта очистить муссъ.

На фаршъ:

2 фунта рыбы.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
Англійскаго перца, соли.
Мушкатнаго орѣха, 3 яйца.
1 луковицу, 3 ложки масла.
1 стаканъ молока.

Подать соусъ сборный № 193 или горчичный № 186, или татарскій № 188.

Б) ЗАЛИВНОЕ.

Примѣчаніе. Заливное на 6 человѣкъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 головку или 4 ножки телячьи средней величины хорошо очистить, налить водою, положить туда же кости той дичи или рыбы, изъ которой приготовляется заливное, прибавить, кто хочетъ, говядины 1 фунтъ, положить 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей (2 луковицы), 20—30 зеренъ англійскаго перца, 3—4 штуки лавроваго листа, кипятить на самомъ легкомъ огнѣ.

Когда ножки будутъ готовы, снять мясо съ костей, употребить его на другое кушанье, оставшіяся же кости варить долѣе, процѣдить, слегка остудить, снять жиръ, положить отъ $^1/_2$ до 1 стакана уксуса; если желаете имѣть заливное темнаго цвѣта, взять 1 кусокъ сахара, истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь, влить 1 ложку воды, вскипятить, размѣшать, влить въ ланспикъ въ пропорцію, чтобы не былъ слишкомъ теменъ, очистить 2—3 яйцами или $^1/_8$ фунта икры (какъ сказано въ примѣчаніи о майонезахъ), уварить до 4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку.

Дно и бока формы обложить, т. е. убрать $^1/_2$ лимономъ нарѣзаннымъ полуломтиками, 1 крутымъ такъ же нарѣзаннымъ яйцомъ, 1 большою свеклою, 1 морковью, зеленою петрушкою, ягодами красной и бѣлой смородины, крыжовникомъ, капарцами, грибками и пикулями. Влить на дно немного ланспика, остудить, положить ломтиками нарѣзанную дичь, поросенка или рыбу, залить ланспикомъ, остудить; передъ отпускомъ опустить форму на минуту въ горячую воду, вытереть форму, выложить заливное на блюдо.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 человѣкъ—въ 2 раза, слѣдовательно на ланспикъ взять 1 головку и 4 ножки телячьи, уварить до 7—8 стакановъ.

592) Заливное изъ зайца или изъ солонины.

Небольшаго зайца очистить, нашпиковать кто хочетъ $^1/_8$ ф. шпика, изжарить на противнѣ съ 1 ложкою масла, нарѣзать ломтиками, остудить, сложить въ рантовую форму, т. е. съ большимъ отверзтіемъ въ серединѣ, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ ножекъ телячьихъ, костей отъ зайца, $1^1/_2$ фун. говядины и проч., какъ сказано въ примѣчаніи. Когда застынетъ, выложить на блюдо, въ середину влить соусъ сборный № 193 или горчичный № 186.

ВЫДАТЬ:

1 небольшаго зайца, $^1/_8$ фун. шпика.
1 головку или 4 ножки телячьи.
$^1/_8$ фун. масла, 1—$1^1/_2$ ф. говядины.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, (2 луковицы).
20—30 зеренъ англійскаго перца.
3—4 лавров. листа, $^1/_2$—1 ст. уксуса.
2—3 яйца, (1 кусокъ сахара).
(Разныя украшенія).

Выдать отдѣльно на соусъ № 193 или 186.

Заливное изъ солонины. 3 фунта хорошей солонины намочить въ водѣ, перемыть, сварить во щахъ, вынуть, остудить, нарѣзать ровными ломтиками, сложить въ форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, крутыхъ яицъ и пр.; залить ланспикомъ, оставшимся отъ головки и ножекъ телячьихъ № 371, прибавить отъ $^1/_2$ до 1 ст. уксуса и 2—3 яйца, очистить ланспикъ, уварить до 4 стакановъ. Головку и ножки поджарить, подать съ соусомъ.

Это заливное, такъ приготовленное, хотя кушанье очень простое, но вкусное и хорошо тѣмъ, что почти ничего не стоить, см. обѣдъ № 7 въ январѣ мѣсяцѣ.

Подать къ заливному соусъ горчичный № 186.

593) Заливное изъ головки телячьей.

1 головку телячью сварить какъ сказано въ примѣчаніи, прибавивъ кто хочетъ кореньевъ и $1^1/_2$ фунта говядины. Когда головка будетъ готова, вынуть ее, кости положить обратно въ ланспикъ и уварить его лѣтомъ до 4, а зимою до 5—6 стакановъ. Мозги изъ этой головы вынуть съ самаго начала, отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и пряностями, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками. Форму убрать внутри ломтиками лимона и пр., влить немного приготовленнаго ланс-

спика, остудить, положить на него мозги, а потомъ узенькими продолговатыми кусочками нарѣзанную головку и языкъ телячій, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1 очищенную головку въ 5½ фунт.	3—4 шт. лаврового листа.
(Можно прибавить 1—1½ ф. говядины.)	Уксуса отъ ½ до 1 стакана.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.	(1 кусокъ сахара), 2—3 яйца.
1 порей, 20—25 зер. англ. перца.	(Разныя украшенія).

Подавать къ нему соусъ горчичный № 186 или уксусъ, прованское масло и горчицу.

Или соусъ изъ сарделекъ № 187.

594) Заливное изъ поросенка.

Одного небольшаго, но жирнаго поросенка зарѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ тотчасъ въ кипятокъ минуты на двѣ, потомъ ощипать всю шерсть, оскоблить ножомъ, вымыть, осушить, опалить, тотчасъ выпотрошить, вымыть какъ можно лучше, разрѣзать частей на семь, положить въ кастрюлю, налить водою, положить кореньевъ, пряностей, соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности; вынуть на блюдо, выбрать осторожно всѣ кости, положить подъ прессъ, остудить, потомъ нарѣзать ровными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно, можно прибавить 1 зол. клея, влить уксуса, положить яица, уварить стакановъ до 4; кто хочетъ, поджечь сахаромъ, процѣдить все это сквозь салфетку, залить сложеннаго въ форму поросенка, застудить.

ВЫДАТЬ:

1 небольшаго очищеннаго поросенка вѣсомъ 4 фунта.	1 золотн. клея.
	3—4 шт. лаврового листа.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.	½ стакана уксуса, (1 кусокъ сахара).
1 порей, (2 луковицы), соли.	2 яйца.
20—30 зеренъ англійскаго перца.	Разныя украшенія.
1—2 шт. гвоздики).	

Подать къ нему горчичный соусъ № 186 или уксусъ, прованское масло и горчицу, или соусъ татарскій № 188.

595) Заливное изъ угря, лина, щуки, судака и прочей рыбы.

3 фунта рыбы очистить, разрѣзать на части, посолить на 1 часъ, сварить бульонъ изъ кореньевъ, пряностей, соли и уксуса въ пропорцію, остудить; въ холодный этотъ бульонъ опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою; когда немного остынетъ, вынуть, очистить отъ костей и кожи, нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбьихъ костей, чешуи и немного рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою процѣдить сквозь салфетку, залить сложенную въ форму рыбу, застудить; вообще поступить какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

2½ фун. угря. 3 фун. мелкой рыбы, и 2—3 золот. рыбьяго клея.	1 селлерей, 1 порей, 1 морковь. 1 петрушку, 3—4 луковицы.
Или 3 фунт. судака, окуней, щуки, налима и 1 золот. рыбьяго клея.	20—30 зеренъ англійскаго перца. 3—4 лаврового листа, соли.
Или 3 фун. лина, 2 ф. мелкой рыбы и 1—2 зол. клея.	⅛ фунта икры или 2—3 яйца. (Разныя украшенія, какъ сказано въ примѣчаніи).
Или 2½ ф. осетр. и 4 ножк. телячьи.	
Или 2½ фун. осетрины, 3 ф. мелкой рыбы и 2—3 золотника клея.	

Лина надо сперва обварить кипяткомъ, чтобы легче снять чешую, а съ угря стянуть кожу.

Подавать къ такому заливному соусъ горчичный № 186 или соусъ сборный № 193.

596) Рулетъ изъ поросенка и заливное изъ фаршированнаго поросенка.

Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать его вдоль съ 1 стороны, вынуть осторожно кости, посолить.—Обрѣзать оставшееся при костяхъ мясо, мелко изрубить съ печонкою поросенка (приготовляя большую пропорцію фарша, можно прибавить ¼ телячьей печонки и съ ½ ф. телятины), поджарить это въ 2 ложкахъ масла, посолить, посыпать толченымъ англійскимъ перцомъ, положить ½ французской булки, намоченной въ молокѣ или въ бульонѣ и выжатой и 2—3 яйца, изрубить все это очень мелко или истолочь въ ступкѣ; намазать этимъ фаршемъ растянутаго на столѣ поросенка, положить на верхъ кусочками нарѣзанныя крутыя 2—3 яйца, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать крѣпко салфеткою и нитками, сварить до мягкости въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей отъ поросенка, кореньевъ, соли, пряностей съ прибавленіемъ ¼ стакана уксуса.

Когда рулетъ уварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на два, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо, подавать съ горчицею, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Рулетъ этотъ можно убрать ланспикомъ, который уварить до 1 ст. (закрасить кошенилью), остудить, красиво нарѣзать.

Желая оставить рулетъ этотъ на 2 или на 3 недѣли, надобно опустить его въ остывшій уксусъ, вскипяченный съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ № 1468.

Изъ этого же самаго рулета можно сдѣлать заливное, а именно: нарѣзать его ломтиками, сложить въ форму, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варились кости, голова и лапки отъ поросенка, съ прибавленіемъ кореньевъ, пряностей и телячьихъ ножекъ, какъ сказано въ примѣчаніи, очистить яицами, уварить до 4 стакановъ, процѣдить, остудить. Подавать къ нему отдѣльно соусъ горчичный № 186 или татарскій № 188.

ВЫДАТЬ:

1 небольшаго, но жирнаго поросенка.
На фаршъ:
1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.
4—6 яицъ, 1/4 фунта масла, соли.
Англійскаго перца.
На ланспикъ:
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, (2 луковицы).
20—30 зеренъ англійскаго перца.
3—4 лавроваго листа.
Отъ 1/4 до 3/4 стак. уксуса.
Соли, 2—3 яйца очистить ланспикъ.
(1 кусокъ сахара).
Если приготовляется заливное, то прибавить 2 ножки телячьи и разныя украшенія.

Вмѣсто заливнаго, изъ того же поросенка можно приготовить майонезъ, прибавивъ 2 ложки прованскаго масла.

597) Рулетъ изъ щуки.

3—4 фунтовую щуку очистить, посолить на 1 часъ, вымыть, вытереть. Отрѣзать голову, разрѣзать щуку въ длину съ одной стороны вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости осторожно, чтобы нигдѣ не прорѣзать кожицы, разложить ее на салфетку, положить на нее рыбнаго фарша, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Очистить выбранное мясо отъ костей, посолить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла; 2—3 яйца разбить, изжарить родъ яичницы, распустивъ на сковородѣ 1/2 ложки масла; положить очищенныхъ 5—6 сарделекъ, 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 1 ложку масла, мушкатнаго орѣха, толченаго англійскаго и простаго перца по 5—6 зеренъ, соли, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1—2 яйцами.

Намазать фаршемъ этимъ, свернуть щуку въ трубочку, обвязать салфеткою и нитками, варить въ водѣ съ кореньями, рыбными костями и 2—3 ложками уксуса.

Когда рыба и фаршъ будутъ готовы, вынуть, остудить, положить подъ легкій прессъ, потомъ вынуть осторожно изъ салфетки, нарѣзать ломтиками, убрать ланспикомъ, т. е. бульонъ, въ которомъ варился рулетъ, уварить до 1 стак., сложивъ въ него обратно всѣ кости, очистить икрою, закрасить кошенилью, процѣдить сквозь салфетку, остудить, красиво нарѣзать, убрать рулетъ, или осыпать его мелко изрубленнымъ ланспикомъ.

ВЫДАТЬ:

3—4-хъ фунт. щуку, 1/4 фун. масла.
1 луковицу, 5—6 сарделекъ.
4—5 яицъ, 5—6 зер. англ. перца.
5—6 зеренъ простаго перца.
1/2 французскаго бѣлаго хлѣба.
Мушкатнаго орѣха, 1 морковь.
1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1/2 порея.
1 луковицу.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2 штуки лаврового листа.
2—3 ложки уксуса.
Кошенили.

Подается къ нему соусъ горчичный № 186 или уксусъ, прованское масло и горчица.

598) Рулетъ изъ поросенка.

Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцомъ, положить на верхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто сваренныя и ломтиками нарѣзанныя 3 яйца, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиковъ, корнишоновъ разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, что хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапокъ поросенка съ кореньями, пряностями, солью и уксусомъ, какъ сказано выше въ № 596, варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и горчицею.

ВЫДАТЬ:

1 небольшаго жирнаго поросенка.
Англійскаго и простаго перца.
1 фун. сырой копченой ветчины.
1/8 фунта копченаго шпика.
5—6 груздей, 5—6 рыжиковъ, 2—3 яйца.
5 стручковъ зел. маринов. фасоли.
5—6 корнишоновъ, соли.
(5—6 шт. трюфелей), 1 морковь.
1/2 петрушки, 1/2 порея, 10 з. англ. перца.
2—3 лав. лист. 1/4 ст. уксуса, 1—2 яйца.

Изъ оставшагося бульона приготовить стакана 1 1/2 ланспика, которымъ убрать рулетъ.

599) Лососина и прочія маринованныя рыбы и щука маринованная по-монастырски.

Обварить кипяткомъ лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.

Когда лососина уварится, залить ее остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, солью и проч. № 1468.

Такъ приготовляются и прочія рыбы, какъ то: угорь, щука и проч.

Щука, маринованная по-монастырски. Разрѣзать щуку на части, изжарить въ конопляномъ маслѣ, но не въ прованскомъ и не въ скоромномъ, осушить ее слегка въ печи. Залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ. Этотъ уксусъ надо сперва влить въ деревянную чашку, натертую 2—3 головками чесноку. Такъ приготовленная щука отличается тѣмъ, что вкусна и долго сохраняется.

ВЫДАТЬ:

3 ф. щуки, 6 лож. коноплянаго масла.
Уксуса, соли.
Лаврового листа, англійскаго перца.
2—3 головки чесноку.

600) Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ.

3 рябчика очистить, снять съ костей осторожно все мясо, чтобы не прорзвать кожицы, нафаршировать фаршемъ изъ печонки слѣдующимъ: 1 телячью печонку нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ лавровымъ листомъ, англ. и простымъ перцомъ и 1/4 фун. масла, слегка поджарить, чтобы побѣлѣла, потомъ мелко изрубить, положить 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба намоченнаго и выжатаго, 1/8 фун. шпика, 1 яйцо, соли; все это истолочь, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, сложить на сотейникъ намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо на подставку изъ свеклы, кортофеля и проч., обсыпать рубленнымъ ланспикомъ и зеленью. Подать отдѣльно соусъ горчичный или какой-нибудь другой.

Подставка приготовляется слѣдующ. образомъ: взять нѣсколько штукъ свеклы и нѣсколько штукъ картофеля, сварить, очистить, мелко нарѣзать, смѣшать съ 2 ложками капарцовъ и оливокъ, съ чайною ложечкою горчицы, смѣшанной съ двумя ложками прованскаго масла и уксуса, размѣшать все это такъ, чтобы держалось въ массѣ, сдѣлать изъ нея круглую или продолговато четыреугольную подставку, величиною въ блюдо, пальца въ два вышиною, сгладить какъ можно лучше верхъ и бока.

ВЫДАТЬ:

3 рябчика, 1 небол. телячью печонку.
3—4 шт. лаврового листа.
15—20 зеренъ англійскаго перца
2—3 зерна простаго.
½ булки французской.
½ фунта шпика, 1 яйцо, соли.
⅜ фунта масла.

На ланспикъ:

Кости головки телячьей.
½ фунта говядины.
1—2 лаврового листа.
10—20 зеренъ англійскаго перца.
½ стакана уксуса, соли.
1—2 яйца, уварить до 2 стакановъ.

На подставку.

2—3 свеклы, картофеля шт. 10—12.
Капарцовъ ложки 2, оливокъ ложки 2.
Ложечку готовой горчицы.
Прованскаго масла ложки 2, уксуса.

Изъ такихъ фаршированныхъ рябчиковъ можно приготовить майонезъ.

601) Селява или корюшка маринованная.

Очистить рыбу, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, остудить, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ и солью № 1468.

Выдать:

3 фунта рыбы, ¼ фунта масла. 2—3 ложки муки, уксусъ № 1468.

602) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.

2 голландскія или шотландскія селедки вымочить въ водѣ, а лучше въ молокѣ, квасѣ или пивѣ, очистить, вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлить мясо отъ костей, сложить опять объ половинки, нарѣзать кусочками наискось, положить на тарелку, приложить разрѣзанную голову и хвостъ съ отрубленными концами; молоки истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить мушкатнаго орѣха, выложить на столъ, дать имъ четыреугольную плоскую форму, нарѣзать тоненькими полосками, обложить селедку, огарнировать вареными красиво нарѣзанными картофелемъ, свеклою, облить 2 ложками прованскаго масла, кто любитъ, посыпать сверху бѣлымъ или зеленымъ лукомъ. Также можно огарнировать селедку капарцами и разными пикулями.

ВЫДАТЬ.

2 селедки, 1 ложк. сливочнаго масла.
Мушкатнаго орѣха, 1 мален. свеклу.
3—4 штуки картофеля.
2 ложки прованскаго масла.
Уксуса.
Бѣлаго или зеленаго лука.
(Капарцы, пикули, соленый огурецъ).

603) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчаусовъ.

Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, 1 луковицу испечь въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить ржаного

хлѣба ⅛ фунта, 1 на теркѣ натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣха, 2 ложки свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто; масло это изъ селедки можно подавать въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки положить 10 сарделекъ или 10 анчаусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблоковъ.

Выдать на масло изъ селедки.

1 селедку, ⅛ ф. ржанаго хлѣба.
1 яблоко, 1 луковицу.
Сливочнаго масла ¼ ф.
Мушкатнаго орѣха.
1 ложку прованскаго масла.

604) Винегретъ.

Взять разнаго жаркаго: дичи, телятины или говядины или вареной рыбы, какъ то: осетрину, щуку, лососину, прибавить 1—2 свареныя или печеныя свеклы, 1 ложку корнишоновъ, 1 соленый или свѣжій очищенный большой огурецъ, 1 селедку, 2 крутыя яйца, 5—6 маринованныхъ рыжиковъ, 1 ложку пикулей, отваренаго мелко нарѣзаннаго картофеля штукъ 5—6, 2 ложки капарцовъ, 3 ложки кислой капусты, ½ стакана отвареной въ соленой водѣ бѣлой фасоли, оливокъ штукъ 20 безъ костей.

Всѣ это нарѣзать мелкими четыреугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перца, съ ⅓ стак. уксуса, ложки 2 прованскаго масла, 1 ложку готовой горчицы, кто любитъ кусока 2—3 сахара, размѣшать, сложить на блюдо, обложить красиво нарѣзанными отваренными картофелемъ и свеклою, воткнуть кругомъ зеленой петрушки, или убрать разноцвѣтнымъ ланспикомъ, лимономъ, крутыми яйцами.

Въ постный день выбросить все скоромное.

605) Винегретъ изъ разварной говядины.

Нарѣзать разварную говядину небольшими ломтиками въ ¾ вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго вареного языка, круго свареными яйцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленаго огурца, маринованными вишнями, пикулями и проч., облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 186.

ВЫДАТЬ:

2 фунта разварной говядины.
½ языка, 3 яйца.
2—4 огурца, смотря по величинѣ.
Ложку маринованныхъ вишень.
Ложку пикулей и проч.

На соусъ № 186.

2 полныя чайныя ложечки сухой сарептской горчицы.
6 желтковъ, 2 ложки прован. масла.
½ стакана уксуса, 6 кусковъ сахара.
(½ маленькой баночки капарцовъ).

Винегретъ третьимъ манеромъ. Отварить ½ гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками; 2 очищенныя и вымытыя селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто свареные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перца, 1 ложку капарцовъ, лож-

*

ку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

606) **Холодный паштетъ дорожный.**

6 штукъ рябчиковъ нашпиковать $^1/_4$ ф. шпика, изжарить въ кастрюлѣ съ $^1/_4$ фунтомъ масла, 30 зернами англійскаго перца, 6 штук. лавроваго листа, съ 1 петрушкою, 1 пореемъ, 1 селлереемъ, 1 луковицею.—Вынуть рябчики, остудить, снять съ костей мясо, нарѣзать маленькими кусочками, а кости мелко изрубить, поджарить ихъ еще разъ въ томъ же маслѣ, истолочь ихъ вмѣстѣ съ жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

1 телячью печонку, $^1/_4$ фунта шпика нарѣзать ломтиками, посолить, поджарить въ 3-хъ ложкахъ масла до-красна, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить $^1/_4$ фунта вымытаго чухонскаго масла, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба намоченнаго въ водѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣха, соли, 2—4 яйца, истолочь, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей.

Приготовить очень крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ фунта муки, 4—5 яицъ и воды, облѣпить дно и бока намазанной масломъ и обсыпанной сухарями кастрюли, положить рядъ фарша, рядъ кусочками нарѣзанныхъ филеевъ рябчиковъ, сверху смазать массою изъ костей, разведенною 1 стаканомъ жирнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Вынувъ, снять крышку изъ тѣста, чтобы остыло, потомъ накрыть крышкою отъ кастрюли и такъ можно взять въ дорогу.

ВЫДАТЬ:

6 штукъ рябчиковъ, $^1/_2$ ф. шпика.
30 зеренъ англійскаго перца.
6 штукъ лаврового листа.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
1 луковицу.
1 телячью печонку, 1 ф. чухон. масла.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
Мушкатнаго орѣха, соли, 2—4 яйца.
3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей или четверть фунтовую баночку.
2 сухаря.

НА ТѢСТО:

$1^1/_2$ фун. т. е. $4^1/_2$ стакана муки.
4—5 яицъ.

607) **Паштетъ холодный къ закускѣ.**

Взять 4 рябчика, очистить ихъ, нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика, изжарить въ 2 ложкахъ масла, прибавивъ нарѣзанныхъ кореньевъ, какъ то: 1 порей, 1 петрушку, 1 селлерей, (луковицу), 20 зеренъ англійскаго перца, 4 штуки лаврового листа, посоливъ и положивъ на дно кастрюли съ $^1/_4$ фун. ломтиками нарѣзаннаго шпика.

Когда изжарятся, вынуть рябчики, снять съ рябчиковъ филеи, нарѣзать маленькими ломтиками, а остальное и кости изрубить, истолочь въ ступкѣ со всѣмъ, что зажарилось, прибавивъ 2 яйца, мушкатнаго орѣха, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба намоченнаго и выжатаго, истолочь въ гладкую массу, прибавить нашинкованныхъ трюфелей ложки 2—4, поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая веселочкою, согрѣть до горячаго состоянія, прибавить нѣсколько ложекъ жирнаго бульона, размѣшать; положить въ какую-нибудь каменную чашку рядъ фарша, рядъ филеевъ и такъ до конца, сверху залить чистымъ жиромъ, снятымъ съ бульона, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ

можно держать этотъ паштетъ хотя цѣлый годъ, только закупорить его хорошенько, обклеивъ свинцомъ.

Подавая снять застывшій жиръ.

ВЫДАТЬ:

4 рябчика, $^1/_2$ фун. шпика, 2 яйца.
Мушкатнаго орѣха.
$^3/_8$ фунта масла, 1 порей.
1 петрушку, 1 селлерей.
(1 луковицу), 20 зер. англійск. перца.
4 штуки лаврового листа, соли.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
2—4 лож. нашпикованныхъ трюфелей.
$^1/_2$ фунта говяжьяго жира.

608) **Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.**

3 рябчика очистить, изжарить въ $^1/_8$ фунта масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣха (кто любитъ, $^1/_8$ фун. натертаго пармезана); 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, $^7/_8$ фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

ВЫДАТЬ:

3 рябчика, перецъ каянъ, или мушкатнаго орѣха.
3—4 лож. нашпикованныхъ трюфелей.
1 фунтъ сливочнаго масла.
($^1/_8$ фунта пармезана).
(Растопленнаго жира).

609) **Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печонокъ.**

12 гусиныхъ печонокъ мочить нѣсколько часовъ въ молокѣ, мелко изрубить; $^1/_4$ фунта свѣжаго шпика нарѣзать, поджарить съ печонками, вбить 4 яйца, положить $1^1/_2$ стакана тертой черствой булки, 2 мелко изрубленные трюфеля, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, прибавить мушкатнаго орѣха, ложку соли.

Намазать кастрюльку ложкою масла, осыпать сухарями, сложить въ нее фаршъ, испечь.—Потомъ истолочь его въ ступкѣ, прибавить $^1/_4$ фунта свѣжаго несоленаго масла, протереть сквозь сито, сложить на блюдо, намочивъ ножъ въ прованскомъ маслѣ сгладить убрать ланспикомъ или майонезомъ, подать къ нему соусъ изъ сарделекъ № 187.

Этотъ паштетъ подается иногда горячимъ, въ такомъ случаѣ выложить кастрюлю блинами или паштетнымъ тѣстомъ и тогда подать къ нему соусъ крѣпкій № 191.

ВЫДАТЬ:

12 печонокъ гусиныхъ.
3 стакана молока, 4 яйца.
$1^1/_2$ стакана тертой булки.
$^3/_8$ фунта масла, 2—3 трюфеля.
$^1/_2$ лимона, мушкатнаго орѣха.
1 ложку соли.
$^1/_4$ фунта свѣжаго шпика.

Выдать отдѣльно на соусъ № 187 и на ланспикъ; или на соусъ № 191 и на блины или на паштетное тѣсто.

610) **Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печонокъ.**

12 гусиныхъ печонокъ или 1 телячью наскоблить ножомъ, отбросить плевки, мелко изрубить, поджарить подъ крышкою въ $^1/_4$ фунта

масла съ 1 луковицею.—Потомъ положить $^1/_2$ французской булки намоченной въ молокѣ и выжатой, 3—4 яйца, $^3/_8$ фунта вымытаго масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ стакана сметаны, немного простаго и англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, размѣшать, сложить въ намазанную масломъ кастрюльку, испечь, не вынимать изъ кастрюльки пока не остынетъ; приготовить маленькія котлеты изъ филеевъ $^1/_2$ индѣйки, слѣдующимъ образомъ: изрубить ихъ мелко, положить $^1/_4$ французской вымоченной булки, 2 яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣха, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, скропить бульономъ, накрыть бумагою, поджарить. Когда остынетъ, обмакивать каждую котлетку въ муссъ и обложить ими испечоный и выложенный на блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарѣзать ломтиками, сложить въ рантовую форму, перекладывая филеями, и вмѣсто мусса залить чистымъ ланспикомъ, застудить.

ВЫДАТЬ:

12 гусиныхъ печонокъ или 1 телячью.
Мушкатнаго орѣха, соли.
1 луковицу, $^3/_4$ французской булки.
5—6 яицъ, около 1 фунта масла.
$^1/_2$ стакана сметаны.
По 5—6 зер. прост. и англійск. перца.
Филеи съ $^1/_2$ индѣйки.

НА МУССЪ ИЛИ ЛАНСПИКЪ:
1 головку или 4 ножки телячьи.
1—1$^1/_2$ фунта говядины, 2 моркови.
1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей.
15—20 зеренъ англійскаго перца.
2—3 штуки лаврового листа.
Съ $^1/_2$ стакана уксуса.

Если муссъ, то прибавить 2 ложки прованскаго масла.
(Разныя украшенія).

Подать отдѣльно соусъ холодный зеленый, помѣщенный въ майонезѣ № 587, или соусъ изъ сарделекъ № 187.

611) Сыръ изъ зайца къ завтраку.

Взять одного зайца, очистить отъ кожицъ, изжарить съ 1 ложкою масла. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кастрюльку, положить $^1/_8$ фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную изъ 5 яицъ, $^1/_4$ фун. сыра, $^1/_2$ фун. масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣха, сухаго бульона распущеннаго въ 1 ложкѣ бульона, $^1/_4$ стакана вина, нашинкованныхъ трюфелей, размѣшать все хорошенько; кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ, испечь; когда остынетъ, нарѣзать ломтиками, подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

1 зайца, 5 яицъ, $^2/_8$ фунта сыра.
Сухаго бульона лота 3, 1 рюмку вина.
3—4 штуки трюфелей.
Почти 1 фунтъ масла.

612) Паштетъ на манеръ страсбургскаго.

1 телячью печонку очистить отъ плевокъ, наскоблить ножомъ; распустить $^1/_3$ фунта масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, потомъ положить на это масло печонку, держать на плитѣ мѣшая, пока не побѣлѣетъ, сложить на салфетку, выжать воду, потомъ истолочь, протереть сквозь рѣдкое сито; изжарить въ 1 ложкѣ

масла яичницу изъ 3—4 яицъ; 1 ф. телятины очистить отъ жилъ, изрубить какъ можно мельче, истолочь, прибавить $^1/_3$ фунта свѣжаго наскобленнаго шпика, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣха, простаго и англійскаго перца, 3 яйца, кусокъ сухаго распущеннаго бульона, смѣшать все это съ печонкою, истолочь, протереть сквозь сито, потомъ прибавить нашинкованныхъ трюфелей 3—5 штукъ, вымоченныхъ сперва въ винѣ.—Такъ приготовленный фаршъ сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и обложенную тонкими ломтиками шпика.

Взять намазанную масломъ бумагу, накрыть сверху, вставить на 1 часъ въ горячую печь. Взять какую-нибудь дичь, или въ недостаткѣ ея, курицу или индѣйку, которую очистить отъ жилъ, изжарить и нарѣзать малыми ломтиками, и когда фаршъ остынетъ, положить въ форму рядами фаршъ и дичь, наложить сверху прессъ; подавая на столъ, можно убрать кусочками нарѣзаннымъ ланспикомъ; къ нему подается соусъ зеленый, помѣщенный въ майонезѣ № 587, или соусъ изъ сарделекъ № 187.

ВЫДАТЬ:

1 телячью печонку.
Почти 1 фунтъ масла.
1 луковицу, 6—7 яицъ.
1 фунтъ телятины.
1$^1/_2$ фунта свѣжаго шпика.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
Мушкатнаго орѣха,
Простаго и англійскаго перца, соли.
3 лота сухаго бульона.
3—5 шт. трюфелей въ винѣ намоченныхъ.
3 рябчика или 1 курицу, или $^1/_2$ индѣйки.

ОТДѢЛЕНІЕ X.

ПУДИНГИ.

Примѣчаніе. Пудинги приготовляются разными манерами: нѣкоторые варятся въ салфеткѣ, другіе въ формахъ на парѣ, третіе въ формахъ ставятся въ печь и потомъ выкладываются на блюдо, четвертые, такъ называемые суфле, ставятся въ печь на томъ же блюдѣ, на которомъ подаются.

а) *Если пудингъ варится въ салфеткѣ*, тогда салфетку, вымытую безъ мыла, сполоснуть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выжать хорошенько и середину салфетки на пространствѣ большаго круглаго блюда намазать несоленымъ масломъ, (на пудингъ на 6 человѣкъ, масла $^1/_2$ ложки); сложить въ нее приготовленную для пудинга массу, перевязать крѣпко веревочкою, оставляя пустаго мѣста между перевязкою и массою пальца на 2—3 т. е. не слишкомъ много и не слишкомъ мало, потому что, въ первомъ случаѣ, пудингъ будетъ плоскій и можетъ распасться, а во второмъ случаѣ будетъ слишкомъ твердъ, потому что не имѣлъ мѣста подняться. Перевязанную такимъ образомъ салфетку опустить въ кастрюлю, наполненную соленою водою, которая должна кипѣть тогда ключомъ, и такъ варить $1^1/_2$ или 2 часа, смотря, какого рода пудингъ. Концы салфетки привязать къ палкѣ, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а чтобы былъ постоянно весь покрытъ водою, надо чаще подливать кипятку и чтобы вода, въ которой варится пудингъ не переставала кипѣть въ продолженіе всего времени. Вынуть пудингъ изъ воды, положить его на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо и опрокинуть съ рѣшетомъ, а рѣшето и салфетку снять осторожно.

б) *Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ*, что гораздо лучше, чѣмъ печь въ печкѣ, тогда надо взять форму мѣдную или жестяную съ отверзтіемъ внизу и съ тумбою въ серединѣ, намазать ее растопленнымъ масломъ ($^1/_2$ ложкою), посыпать мелко истолченными сухарями (1—2 сухаря), поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму приготовленною массою, но не до самаго верха, накрыть плотно крышкою, вставить форму въ кастрюлю, гдѣ вода должна уже кипѣть ключомъ, варить $1^1/_2$ или 2 часа, подливая кипятку. Подавая выложить на блюдо.

в) *Если пудингъ ставится въ печь*, взять тогда форму мѣдную или жестяную, но безъ отверзтія снизу, намазать ее растопленнымъ масломъ ($^1/_2$ ложки), посыпать 1—2 сухарями, остудить, положить въ нее приготовленную массу, вставить въ печь на $^1/_2$ часа или болѣе, подавая выложить на блюдо.

Вообще, при приготовленіи пудинговъ надо обратить вниманіе на то, чтобы массу, изъ которой дѣлается пудингъ, мѣшать и бить лопаткою до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается гладкою и не покажутся на ней пузырки, тогда уже сбить въ холодномъ мѣстѣ пѣну изъ самыхъ свѣжихъ бѣлковъ и класть ихъ понемногу въ массу, перемѣшать осторожно сверху внизъ и тотчасъ же вставить въ печь.

Желтки лучше растереть сперва съ сахаромъ до-бѣла.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.
Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 10 до 12 и даже до 18 человѣкъ, т. е. на одно большое блюдо увеличить пропорцію въ 2 раза.

613) Пудингъ изъ творога.

Взять 2 ф. самаго свѣжаго творога, положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить яицъ, сахара, растереть, положить самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 полныя чайныя ложечки муки, растирать все это деревянною лопаткою, по крайней мѣрѣ съ $^1/_2$ часа, потомъ положить изюмъ, вымазать салфетку $^1/_2$ ложкою масла, переложить въ нее приготовленную массу, далѣе поступать какъ сказано въ примѣчаніи о пудингахъ; подавая облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 205.—Варить около 2 часовъ.

ВЫДАТЬ:

2 фунта творога, 5 яицъ.	2 полныя чайныя ложечки муки.
$^1/_4$ фунта масла.	$^1/_4$—$^1/_2$ стакана мелкаго сахара.
$^1/_2$—1 стаканъ изюма.	

614) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

(вареный въ салфеткѣ).

Натереть на теркѣ черствую французскую булку безъ корки, влить въ нее $1^1/_4$ стакана кипящаго молока, размѣшать хорошенько, дать постоять съ $^1/_2$ часа. Потомъ положить 7 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара (кто хочетъ, цедру лимонную), $^3/_4$ стакана изюма, 1 ложку масла и наконецъ 7 сбитыхъ бѣлковъ; намазать салфетку $^1/_2$ ложкою масла, поступить далѣе какъ сказано въ примѣчаніи. Варить почти 1 часъ, облить сабаіономъ № 207.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ ф. черстваго мякиша т. е. французской булки.	$^3/_4$ стакана изюма т. е. $^1/_4$ фунта. Прибавить цедры лимонной.
$1^1/_4$ стакана молока, 7 яицъ.	$1^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стакана сахара.	На сабаіонъ № 207.

615) Пудингъ сладкій съ вареньемъ.

$^1/_8$ фунта масла, $1^1/_2$ стакана молока вскипятить, всыпать въ него $^1/_8$ фунта муки, размѣшать хорошенько, вбить 6—7 желтковъ, положить $^1/_8$ фунта сахара, мушкатнаго орѣха, лимонной цедры или кардамона зерна 3—4, наконецъ 6 — 7 сбитыхъ бѣлковъ; положить на небольшое глубокое блюдо $1^1/_2$ стакана варенья, наверхъ приготовленную массу и поставить въ печь на $^3/_4$ часа или немного болѣе.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана молока, $^1/_4$ фунта т. е. почти $^1/_2$ фунта муки.	Мушкатнаго орѣха, цедры лимонной, Или кардамона зерна 3—4.
$^1/_8$ фунта масла, $^1/_4$ стакана сахара.	
6—7 яицъ.	($1^1/_2$ стакана варенья).

616) Пудингъ изъ шпината.

Очистить, вымыть и сварить въ водѣ $^1/_2$ фунта чисто перебраннаго шпината, когда будетъ готовъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Взять черствую булку, срѣзать верхнюю и нижнюю сухую корку, натереть на теркѣ, сложить въ кастрюльку, влить въ нее кипяченыхъ сливокъ или цѣльнаго молока, дать постоять съ $^1/_2$ часа, потомъ растереть хорошенько, положить въ нее приготовленный шпинатъ, 1 ложку масла, растертаго до бѣла съ сахаромъ и 6—7 желтками, мушкатнаго орѣха, а потомъ 6—9 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченымъ сахаромъ и варить на парѣ цѣлый часъ, облить сабаіономъ № 207.

Въ этотъ пудингъ кладутъ раковыя шейки штукъ 30 или 40 и тогда пудингъ обливается раковымъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фунта шпината.	Мушкатнаго орѣха.
$^1/_2$ фунта мякиша бѣлаго хлѣба, т. е. 1 или $1^1/_2$ французской булки.	$1^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
Почти 2 стакана сливокъ или молока	(30—40 раковъ и раков. масла съ $^1/_4$ ф.)
$^1/_2$ стак. сахара, 6—9 яицъ.	Или сабаіонъ № 207.

617) Пудингъ заварной.

$^1/_4$ фунта масла, $1^1/_2$ стакана молока вскипятить, всыпать $^1/_4$ фунта муки, шибко мѣшая, когда погустѣетъ, отставить, остудить, тогда положить 6 — 7 желтковъ, сахара, 5 зеренъ толченаго кардамона и 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшавъ переложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную 2 сухарями, варить на парѣ ровно 2 часа. Подавая облить какимъ-нибудь сиропомъ или другимъ сладкимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана молока, $^3/_4$ стакана муки.	$2^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.
6 яицъ, $^1/_2$ стакана сахара.	
4—5 зеренъ кардамона.	Сиропъ или сабаіонъ № 207.

618) Пудингъ изъ ржанаго хлѣба.

Взять тертаго несушонаго ржанаго хлѣба $1^1/_2$ стакана, влить въ него растопленнаго масла, растереть до бѣла, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтковъ, немного толченой гвоздики и корицы, $^1/_2$ стакана сахара, размѣшать, какъ можно лучше, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на парѣ 1 часъ. Подавая выложить на блюдо, облить масломъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана тертаго ржанаго хлѣба.	Гвоздики и корицы.
4 ложки сметаны, $^1/_2$ стак. сахара.	2 сухаря.
$1^1/_2$ ложки масла, 6 яицъ.	$^1/_4$ фунта масла облить пудингъ.

619) Плумъ-пудингъ.

(пропорція на 18 человѣкъ).

Положить въ каменную чашку $^1/_4$ фунта мелко изрѣзанныхъ разныхъ цукатовъ; перебраннаго, вымытаго и до-суха вытертаго $^1/_2$ фун. кишмиша, $^1/_4$ фунта коринки, 1 натертую французскую булку, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и мелко изрубленнаго почечнаго сала, $^1/_2$ фунта мозговъ изъ костей, $^1/_2$ фунта муки, $^3/_4$ фунта мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, мушкатнаго орѣха, размѣшать, вбить 9 яицъ, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкою рома, размѣшать, переложить въ салфетку, намазанную масломъ; варить на легкомъ огнѣ, накрывъ кастрюлю крышкою 4 часа; передъ отпускомъ выложить осторожно на блюдо, срѣзать кругомъ корку, облить ромомъ, зажечь его и пылающимъ подать на столъ, или подать отдѣльно ромъ и сабаіонъ № 207.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_{12}$ фунта цукатовъ.	Цедру съ $^1/_3$ лимона.
$^1/_6$ фунта кишмиша т. е. $^1/_2$ стакана.	Мушкатнаго орѣха, 3 яйца.
$^1/_{12}$ фунта коринки т. е. $^1/_4$ стакана.	$^2/_3$ рюмки мадеры.
$^1/_3$ французской булки.	$^2/_3$ рюмки малаги, $^1/_3$ рюмки рома.
$^1/_3$ фунта почечнаго сала.	Ромъ, на сабіонъ № 207.
$^1/_6$ фунта мозговъ изъ костей.	Варить около 4-хъ часовъ.
$^1/_6$ фунта муки, т. е. $^1/_2$ стакана.	
$^1/_4$ фун. мелкаго сахара т. е. $^1/_2$ стак.	

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 10 до 12 — — — въ 2 раза.

620) Суфле изъ сметаны.

2 стакана сметаны, 2 полныя ложки муки вскипятить мѣшая до гладкости, когда погустѣетъ, остудить, вбить 5 желтковъ, положить $^1/_2$ стакана сахара, апельсинной или лимонной цедры и 5 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, сложить на глубокое блюдо или салатникъ, намазанный масломъ, вставить въ довольно жаркую печь на $^3/_4$ часа, подавать на томъ же блюдѣ, посыпавъ сверху сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

2 стакана сметаны, $^2/_3$ стакана муки.	Цедру съ 1 лимона или апельсина.
5 яицъ, $^1/_2$ стакана сахара.	$^1/_2$ ложки масла.

621) Пудингъ изъ рѣпы.

5 рѣпъ довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости, положить $^1/_2$ французской булки натертой и размоченной въ $^1/_2$ стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣха, сахара кусковъ 4—5, вбить 5 желтковъ, положить $1^1/_2$ ложки масла, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, варить минутъ 20.

ВЫДАТЬ:

5 штукъ рѣпы.	$^1/_4$ стакана сахара т. е. $^1/_8$ фунта.
1 бутылку сливокъ или молока.	5 яицъ.
$1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ франц. булки.	$^1/_2$ ложки масла намазать форму.
Мушкатнаго орѣха.	2 сухаря.

Подавая облить соусомъ изъ сливокъ № 205.

622) Пудингъ изъ риса.

1 стаканъ риса вскипятить въ водѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю, налить вскипяченными слив-

ками или молокомъ, варить до мягкости, положить $^1/_4$ стакана сахара, $^1/_4$ фун. мелко нарѣзаннаго разнаго цуката, $^1/_8$ ф. сливочнаго масла, вскипятить; остудить, вбить 6 желтковъ, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, въ форму и въ печь; подавая выложить на блюдо, посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ риса т. е. $^1/_2$ фунта.	$^1/_4$ стакана сахара.
3 стак. сливокъ или цѣльнаго молока.	$^1/_4$ фунта цуката, 6 яицъ.
$^1/_8$ фунта масла.	$^1/_2$ ложки масла и куска 4 сахара.

623) **Омлетъ съ варенъемъ.**

7 желтковъ, $^1/_3$ стак. сахара мѣшать до бѣла, положить цедру съ $^1/_2$ лимона или лучше корицы, потомъ 3 ложки растопленнаго масла, $^1/_3$ стакана муки и 7 сбитыхъ бѣлковъ. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленнаго масла, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить тѣсто, вставить въ печь минутъ на 10—15; какъ только испечется, тотчасъ наложить варенья безъ сиропа вишень или лучше черной смородины, свернуть въ трубку, поставить еще въ печь на 5 минутъ. Подавая разрѣзать наискось, сложить на блюдо, посыпать сахаромъ, или сложить на блюдо въ видѣ гирлянды, а середину наполнить слѣдующею массою: въ 1 стаканъ вишневаго сиропа положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, наполнить середину, посыпать сахаромъ и вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_3$ стакана мелкаго сахара.	или корицу, 1 стаканъ варенья.
7 яицъ, $^1/_2$ стакана муки.	(1 стаканъ вишневаго сиропа.
$^1/_4$ фунта масла, цедру съ $^1/_2$ лимона.	6 бѣлковъ).

Или испечь на 2 сковородахъ, сложить на блюдо одинъ пластъ на другой, перекладывая ихъ варенъемъ и такъ подавать.

624) **Суфле съ ваниллю.**

Положить въ кастрюлю $^1/_8$ фунта сливочнаго масла, $^1/_4$ фун. картофельной муки, $^1/_8$ ф. крупичатой, $^1/_4$ фунта сахара, $^1/_2$ палочки ванили, развести 1 бутылкою молока, мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ, остудить, вбить 9 желтковъ, размѣшать до гладкости, положить 9 сбитыхъ бѣлковъ и переложить тотчасъ же въ кастрюлю, выложенную бумажною высокою формою, намазанною масломъ и въ горячую печь. Подавая, выложить осторожно на блюдо.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фунта картофельной муки т. е. $^5/_8$ стакана.	$^1/_2$ палочки ванили.
$^1/_8$ фунт. крупичатой муки, т. е. $^3/_8$ стакана.	1 бутылку молока, 9 яицъ.
	$^1/_2$ ложки масла.
	$^1/_4$ фунта сахара.

625) **Пудингъ изъ булки.**

Пудингъ этотъ приготовляется точно такъ же, какъ пудингъ № 616, только вмѣсто шпината положить разнаго изюма, сахара и лимонную цедру.

Подавая выложить на блюдо, облить сабаіономъ № 207 или клюквеннымъ соусомъ № 206.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фунта мякиша французск. булки.	Можно прибавить лимонной цедры.
Почти 2 стак. сливокъ или молока.	$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стакана кишмиша.	2—3 куска крупно истолчен. сахара.
$^1/_2$ стакана коринки, 1 ложку масла.	На соусъ № 207 или № 206.
$^1/_2$ стакана сахара, 6 яицъ.	

626) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.**

Вскипятить 3 стакана молока, положить 1 $^1/_2$ ложки сливочнаго масла, $^1/_3$ стакана мелкаго сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона, опять вскипятить, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, когда крупа разварится, снять съ огня, положить соли, $^1/_4$ стакана коринки, $^1/_4$ стакана кишмиша, $^1/_8$ ф. мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, 6 желтковъ, размѣшать хорошенько, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную сахаромъ и варить на парѣ, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Подавая выложить на блюдо, облить сабаіономъ № 207.

ВЫДАТЬ:

1 бутылку молока.	$^1/_4$ стакана кишмиша.
1 $^1/_2$ ложки сливочнаго масла.	$^1/_3$ стакана цуката, 6 яицъ.
$^1/_2$ стакана мелкаго сахара.	$^1/_2$ ложки масла.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.	2—3 куска сахара.
1 стаканъ смоленскихъ крупъ.	На сабаіонъ № 207.
$^1/_4$ стакана коринки.	

627) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.**

Приготовить пудингъ, какъ сказано выше № 626, разлить въ 2—3 плоскія формы, испечь въ печи, потомъ сложить вмѣстѣ всѣ пласты на блюдо, смазывая каждый пластъ какимъ-нибудь мармеладомъ, т. е. фруктовымъ пюре, обровнять края. Сбить 4 бѣлка, всыпать $^1/_3$ стакана сахара, смѣшать, обмазать верхъ и бока пудинга. Остальную меренгу сложить въ бумажную трубочку и, выжимая ее, убрать пудингъ (такъ, чтобы въ промежуткахъ можно было послѣ наложить желе изъ красной смородины), посыпать сахаромъ и поставить въ довольно жаркую печь; когда слегка подрумянится, убрать желеемъ, подлить сиропъ изъ красной смородины, подавать.

ВЫДАТЬ:

3 ст. молока, 1 $^1/_2$ лож. сливоч. масла.	$^1/_2$ или 1 стаканъ фруктоваго пюре.
$^1/_3$ стакана мелкаго сахара.	4 бѣлка.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.	$^1/_3$ стакана сахара.
1 стаканъ смоленскихъ крупъ.	$^3/_4$ ст. сиропа красной смородины.
$^1/_4$ ст. коринки, $^1/_4$ стак. кишмиша.	($^1/_4$ стакана желе красной смородины).
6 яицъ, 1 ложку масла, 3—4 сухаря.	

628) **Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.**

$^1/_2$ стакана мелко истолченыхъ и просѣянныхъ сухарей, 8 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара и $^1/_2$ ложкою несоленаго сливочнаго масла, положить 4 — 5 шт. гвоздики, съ $^1/_2$ верш. или болѣе мелко истолченой корицы, лимонной цедры, 2 зерна кардамона, кто что любитъ или всего понемногу, размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, пере-

ложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную $^1/_4$ стаканомъ ржаныхъ сухарей, варить на паръ съ $^1/_2$ часа или вставить въ печь не надолго. Выложить на блюдо, подавать къ нему сахаръ и сливки или сабаіонъ.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ стакана ржаныхъ сухарей.	Лимонной цедры, кардамона.
$^1/_2$ стакана сахара, 8 яицъ.	Мушкатнаго орѣха.
$^1/_8$ фунта масла, гвоздики, корицы.	Сливки или сабаіонъ № 207.

629) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.

2 стакана сметаны, 1 стаканъ ржаныхъ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, $^1/_2$ стакана сахара, 5—6 яицъ, цедры лимонной и лимоннаго сока, смѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями и въ печь на 1 часъ.

Выложить на блюдо, подавать къ нему сахаръ и сливки.

ВЫДАТЬ:

2 стакана сметаны.	$^1/_2$ лимона, или корицы, гвоздики.
$1^1/_4$ ст. ржаныхъ сухарей, 5—6 яицъ.	$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. мелкаго сахара.	(сливки и сахаръ).

630) Суфле.

7 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стакановъ мелкаго сахара, положить лимонной цедры или корицы и 7 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, на дно котораго можно положить 1—$1^1/_2$ стакана варенья, вставить въ печь минутъ на 10, подавать на томъ же самомъ блюдѣ.

ВЫДАТЬ:

7 яицъ, $^1/_2$ фунта сахара.	1—$1^1/_2$ стакана варенья).
Цедры лимонной или корицы.	

631) Каравай изъ бѣлаго хлѣба.

Взять $1^1/_2$ французскія черствыя булки, срѣзать верхнюю корку, а мякишъ натереть на теркѣ, сложить въ каменную чашку, влить $1^1/_2$ стакана молока, растереть ложкою, дать постоять часъ, чтобы булка разбухла, потомъ опять растереть булку до гладкости, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить $^1/_8$ фунта масла), вбить 4 яйца, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Для вкуса можно положить лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона. Подать отдѣльно сахаръ и сливки или молоко,—или какой нибудь сладкій соусъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ французскія булки.	Сахаръ и сливки.
$1^1/_2$ стак. молока, 4 яйца.	Или соусъ клюквенный № 206.
4 куска сахара, $^1/_2$ или $1^1/_2$ ложк. масла.	Или соусъ миндальный № 204.
Лимонной цедры.	

632) Пудингъ изъ муки.

$1^1/_2$ ложки масла смѣшать съ 1 стак. муки, вскипятить разъ пять, развести 2 стаканами молока; кипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, положить сахаръ, цедру съ лимона, 5 желтковъ, 5 или 9

взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, сложить въ форму намазанную $^1/_2$ ложкою масла и обсыпанную сахаромъ, вставить въ печь на 1 часъ или варить на парѣ.

Облить сиропомъ или соусомъ молочнымъ № 205, или шоколаднымъ № 208, или изъ клюквы № 206, или изъ вишень № 200.

ВЫДАТЬ:

1 ст. муки, 2 ст. слив. или молока.	5 желтковъ.
$^1/_2$ стакана сахара.	5 или 9 бѣлковъ, $^1/_4$ фунта масла.
Лимонной или апельсинной цедры.	2—3 куска сахара.

Или другимъ манеромъ: $1^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_8$ ф. масла подогрѣть, всыпать $^3/_8$ ф. муки т. е. $1^1/_4$ стак., поставить на огонь и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, потомъ остудить, вбить 8 яицъ, прибавить $^1/_2$ стакана розовой воды, $^3/_4$ ложки рома, $^1/_4$ стакана сахара и тереть въ одну сторону; вымазать форму масломъ, влить тѣсто, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо, облить клюквеннымъ соусомъ или соусомъ изъ краснаго вина и проч.

633) Пудингъ изъ булки съ яблоками.

Разбить хорошенько 5 яицъ, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами молока, всыпать $1^1/_2$ стакана тертой черствой булки, положить $^3/_4$ стакана сметаны, немного корицы, $^1/_2$ стакана сахара, вымѣшать до гладкости, налить немного этого тѣста въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную 3—4 сухарями, положить потомъ рядъ нашинкованныхъ и сахаромъ обсыпанныхъ яблокъ, опять тѣста и яблокъ, сверху тѣсто, вставить въ печь почти на $1^1/_2$ часа; подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

5 яицъ, $1^1/_2$ стакана молока.	$^1/_2$ ст. сахара, корицы, $^3/_4$ ст. сметаны.
$1^1/_2$ стак. черствой булки т. е. $1^1/_4$	3—4 большія яблока.
или $1^1/_2$ французской булки.	$^1/_2$ ложки масла, 3—4 сухаря.

634) Пудингъ изъ риса или пшена.

1 стаканъ риса или пшена разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, вбить 5 желтковъ, положить мелко истолченнаго сахара, $^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_2$ ложки масла, ванили или лимонной цедры, наконецъ 5 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на паръ. Выложивъ на блюдо облить сабаіономъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ риса или пшена.	$^1/_2$ стакана сливокъ, 4—5 яицъ.
$^1/_3$ стакана сахара.	$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ ложки сливочнаго масла.	2 сухаря или 2 куска сахара.
Ванили или лимонной цедры.	

На сабаіонъ № 207. Въ рисовый пудингъ можно всыпать $^1/_8$ фун. шоколада.

635) Пудингъ бисквитный.

7 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, прибавить, кто хочетъ, цедру стертую съ $^3/_4$ лимона, положить 7

сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1/3 стакана крупичатой или 1/4 стакана картофельной муки, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь или варить на парѣ минутъ съ 20. Выложивъ на блюдо, можно облить сабайономъ № 207, или сиропомъ, или соусомъ шоколаднымъ № 208.

ВЫДАТЬ:

7 яицъ, 1/3 стакана крупичатой или 1/4 стак. картофельной муки, 1/2 стакана т. е. 1/4 фун. сахара. } 1/2 ложки масла. 2 сухаря. На соусъ отдѣльно.

636) Шарлотка изъ яблокъ въ тѣстѣ.

1/4 фунта сливочнаго вымытаго масла растереть до бѣла съ 1/4 стаканомъ мелкаго сахара, вбить 1 яйцо, 1 желтокъ, положить 2—3 ложки густыхъ сливокъ и муки, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ довольно крутое тѣсто, раскатать его тонко, обложить имъ дно и бока кастрюльки. Въ середину же положить яблоки, приготовленныя слѣдующимъ образомъ: 10 яблокъ очистить, нашинковать, смѣшать съ 1/4 стак. сахара и немного корицы, влить 1/2 рюмки вина, поставить въ кастрюлѣ на сильный огонь, мѣшать часто, чтобы не пригорѣло, когда сдѣлаются мягкими, остудить, сложить въ форму, закрыть тѣмъ же тѣстомъ, сверху проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкою, положить нѣсколько кусочковъ масла, вставить на 1/2 часа въ печь.

ВЫДАТЬ:

Всего 3/8 фунта масла. Около 1 фунта муки, 2 яйца. 2—3 ложки сливокъ. } 10 яблокъ, корицы. 1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахара. 1/2 рюмки вина.

637) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.

Взять 1—1 1/4 французскаго бѣлаго хлѣба, стереть теркою верхнюю корку, нарѣзать тоненькими ломтиками. Разбить 2 яйца съ 1 стаканомъ молока, обмакнуть каждый кусокъ, обсыпать его сахаромъ и корицею, обложить ими дно и бока кастрюли, намазанной масломъ; или эти гренки намазать только растопленнымъ масломъ, и сперва поджарить ихъ слегка. 8—10 яблокъ очистить, нашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками, каждый рядъ яблокъ пересыпать сахаромъ и корицею, кладя по кусочку масла, сверху положить 1 ложку несоленаго масла, накрыть такими же греночками и крышкою, на которую можно положить нѣсколько горячихъ угольевъ, вставить въ печь. Подавая выложить осторожно на блюдо (облить кто хочетъ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 1 1/2 стак. воды и 1/4 или 1/2 фунт. сахара).

ВЫДАТЬ:

5/8 фун. т. е. 1—1 1/4 франц. булки. 8—10 яблокъ, 1/4 стакана сахара. Корицы, 2—3 ложки масла. } (1 стаканъ молока и 2 яйца). (На сиропъ отъ 1/4 до 1/2 ф. сахара).

638) Яблоки съ рисомъ.

6—9 яблокъ очистить, вырѣзать середину, сварить въ водѣ съ 1/4 стаканомъ сахара.

Вскипятить въ водѣ 1 стаканъ риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить 3 стаканами сливокъ или цѣльнаго молока, положить 3/4 вершка ванили, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, 1/4 стакана сахара; размѣшать, выложить на блюдо, уложить на рисъ яблоки, можно убрать сверху желеемъ изъ красной смородины, подлить яблочнаго сиропа. Подать отдѣльно сахаръ.

ВЫДАТЬ.

6—9 яблокъ, 1 стаканъ риса. 3 стакана сливокъ или молока. 3/4 вершка ванили. 1/8 фунта сливочнаго масла. } 1/2 стакана сахара т. е. 1/4 фунта. (Желе изъ смородины 1/4—1/2 стак.)

639) Рисъ съ земляничнымъ пюре.

Сварить рисъ какъ сказано въ предъидущемъ № 638, сложить въ рантовую форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкій прессъ и поставить въ горячую воду на паръ, потомъ выложить осторожно на блюдо, въ середину влить земляничнаго пюре, подавать горячимъ.

Или просто сваривъ рисъ какъ сказано, сложить на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники т. е. стакановъ 5 перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2—3/4 стакана мелкаго сахара, размѣшать.

ВЫДАТЬ:

1 1/4 стакана риса. 3 стакана сливокъ или молока. 3/4 вершка ванили. } 1/8 фунта сливочнаго масла. 2 фунта земляники т. е. стакан. 5. 3/4—1 стаканъ сахара.

640) Пудингъ изъ грушъ.

12 грушъ очистить, нарѣзать ломтиками, осыпать 1/4 стаканомъ сахара, немного корицы, 3—4 толчеными гвоздиками; влить 1/4 стакана воды, съ 1/2 стакана вина, поставить въ кастрюлѣ на сильный огонь, накрывъ крышкою.—Когда соусъ выкипитъ, отставить, остудить.—6 желтковъ растереть до бѣла съ 1/4 стаканомъ сахара, смѣшать съ ложкою масла, также растертаго до бѣла, съ 1/4 фунтомъ булки намоченной въ молокѣ и выжатой, немного лимонной цедры; размѣшать все это хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ. Половину этой массы сложить въ форму, потомъ приготовленныя груши, а на верхъ опять того же тѣста и вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

12 грушъ, 1/2 стакана вина. 1/4 фун. булки. т. е. 2/3 франц. булки. 1/8 фунта масла, 6 яицъ. 1/2 стакана молока. } 3—4 гвоздики, лимонной цедры. Корицы. 1/2 стакана сахара. 1/2 ложки масла и 2—3 сухаря.

641) Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.

40 крупныхъ синихъ сливъ бросить въ кипятокъ, когда кожица начнетъ лопаться, откинуть ихъ на рѣшето, снять кожицу, вынуть

косточки, а сливы сложить въ кастрюлю, посыпать корицею и 1/3 стаканомъ сахара, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, но не на долго, минутъ на 5 не болѣе, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; 6—7 желтковъ, 1/3 стакана сахара растереть до бѣла, смѣшать съ ложкою несоленаго масла, также растертаго до бѣла, положить 16 штукъ толченаго горькаго миндаля, 1 стаканъ толченыхъ сухарей, остывшія сливы, размѣшать все хорошенько, положить тогда 6 — 7 взбитыхъ бѣлковъ, сложить на блюдо и вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

40 сливъ, 16 сухарей, 6—7 яицъ. } 16 штукъ горькаго миндаля.
1/8 фунта несоленаго масла, корицы. } 2/3 стакана сахара.

642) Пуддингъ изъ вишень.

6 желтковъ растереть до бѣла съ 3/4 стакана сахара, влить 1 стаканъ молока, 2/3 стакана растопленнаго масла, немного корицы, 1 1/8 стакана истолченыхъ сухарей, смѣшать, выбить хорошенько. Наконецъ положить свѣжихъ очищенныхъ безъ косточекъ вишень, сбить въ пѣну 6 бѣлковъ, сложить все это въ форму, хорошо вымазанную масломъ и обсыпанную 3 сухарями; вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

6 яицъ, 3/4 стак. сахара, 18 сухарей. } 1/2 фунта масла.
1 1/4 стакана очищенныхъ вишень. } 1 стаканъ молока.
или 1 ф. зрѣлыхъ цѣльныхъ вишень. } 3—4 сухаря.

643) Пуддингъ кофейный.

1/2 стакана самаго лучшаго кофе изжарить, горячій всыпать въ 2 стакана горячихъ сливокъ, вскипятить, отставить, накрыть, когда остынетъ, процѣдить.

1/4 фунт. масла вскипятить разъ 5 съ 1 стак. муки, развести сливками, прокипятить хорошенько, положить сахаръ, когда остынетъ, вбить 6 желтковъ, а потомъ положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ и въ печь. Облить соусомъ миндальнымъ № 204, или шоколаднымъ № 208, или молочнымъ № 205.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 ложки масла, 1/2 стакана кофе. } 1 стаканъ муки, 1/4 фунта сахара,
2 стакана сливокъ. } 6—8 яицъ.

644) Суфле шоколодное изъ сметаны.

1/2 стакана муки, 2 стакана сметаны, 1/8 фунта тертаго шоколада, немного толченаго кардамона и корицы вскипятить, мѣшая до гладкости, остудить, положить 6 желтковъ до бѣла растертыхъ съ 1/3 стакановъ сахара, 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ серебряную кастрюльку или фаянсовое глубокое блюдо, вставить въ печь на 1/2 или 3/4 часа; къ нему подаются сливки.

ВЫДАТЬ:

1/2 стакана муки, 2 стак. сметаны. } Корицы или ванили, 6 яицъ.
1/8 фунта шоколада. } 1/3 стакана сахара.
3—4 зерна кардамона. } (Сливки).

645) Пуддингъ шоколадный иначе.

1/4 фун. масла вскипятить разъ 5 съ 1 стакановъ муки, развести 2 стаканами сливокъ или молока, всыпать сахара, 1/8 фунта тертаго шоколада, немного толченой гвоздики или ванили, прокипятить; остудить, вбить 6 желтковъ, 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь.

ВЫДАТЬ:

6—8 яицъ, 1/2 стакана сахара. } 2 стакана сливокъ или молока.
1/8 фунта шоколада, гвоздики } 1 стаканъ муки.
Или ванили. } 2 1/2 ложки масла, 1—2 сухаря.

646) Пуддингъ шоколадный.

1/4 фунта шоколада натереть, смѣшать съ 5 желтками и 1/2 стак. сахара, развести 1/2 стак. сливокъ, проварить. — 1/8 фунта масла, 1/2 стак. муки размѣшать до гладкости, расщипать мелкими кусочками, положить въ шоколадъ и мѣшать на плитѣ, пока мука не разойдется, остудить, смѣшать со взбитыми 10 бѣлками, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, перекладывая вареньемъ клубникою, апельсинами, яблоками, вишнями, и проч. и въ печь на 1/2 часа.

Подавая выложить на блюдо, облить сиропомъ изъ краснаго вина слѣд.: 1/2 фун. т. е. 1 стак. сахара и 1 стаканъ краснаго вина вскипятить, остудить.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта шоколада. } 1 яблоко, 1/2 стакана вишень и проч.
1/2 стакана т. е. 1/4 фунта сахара. }
1/2 стак. сливокъ, 1 1/2 ложки масла. } На сиропъ:
1/2 стак. муки, 5 желтковъ. } 1 стаканъ краснаго вина.
10 бѣлковъ, 2 сухаря, 1 апельсинъ. } 1 стаканъ т. е. 1/2 фунта сахара.

647) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.

1/2 фунта неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ очистить, истолочь, положить немного бѣлка, сложить въ кастрюльку, вбить 5 желтковъ, 1/2 стак. сахара, 1/4 стак. сливокъ, поставить на плиту, проварить мѣшая, но не кипятить, протереть сквозь сито, сложить въ серебряную кастрюльку или фаянсовую суфлейницу, смѣшать со взбитыми 10 бѣлками, вставить въ печь за 5 минутъ до отпуска.

ВЫДАТЬ:

1/2 ф. грецкихъ орѣховъ т. е. шт. 20 } 1/4 стакана сливокъ, 5 желтковъ.
1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахара. } 10 бѣлковъ.

648) Пуддингъ на дрожжахъ.

1/4 фунта растопленнаго масла растереть до бѣла, вбить по одному 8 желтковъ, 3 ложки мелкаго сахара, лимонной цедры съ 1/2 лимона, 1/3 ф. картофельной муки, 2 ложки дрожжей, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 8 бѣлковъ, налить неполную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавая облить соусомъ изъ сиропа № 203.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла, 8 яицъ.	Цедру съ 1 лимона.
1/2 стакана сахара, 2 ложки дрожжей.	
1/3 ф. т. е. 3/4 стак. картофельн. муки.	1/2 ложки масла, 1—2 сухаря.

649) Пуддингъ изъ вина.

Распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ 2 стакана тертой черствой булки, залить 1 стаканомъ столоваго вскипяченаго горячаго вина, размѣшать до гладкости. Ложку масла растереть до бѣла, смѣшать съ 6 желтками, 3 ложками мелкаго сахара и корицею, смѣшать все это съ булкою, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, вставить въ печь.

Вина можно влить немного менѣе, а прибавить рюмку рома.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла.	3/4—1 стакана вина, (рюмку рома)
2 стакана тертой булки или 1 французскій бѣлый хлѣбъ.	6 яицъ.
1/2 стакана мелкаго сахара.	2 сухара.

650) Пуддингъ заварной съ апельсинною коркою.

2/3 стакана картофельной муки размѣшать съ 1/2 стаканомъ теплаго молока, прибавить 1 1/2 стакана кипящаго молока и мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, остудить. Ложку несоленаго масла растереть до бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о 1 1/2 апельсина, смѣшать съ приготовленною массою, положить немного изрубленнаго миндаля, 1/4 стакана мелко изрубленнаго померанцоваго цуката, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченымъ сахаромъ, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсинную цедру.

ВЫДАТЬ:

2/3 стакана картофельной муки.	1/4 стакана сладкаго миндаля.
2 стакана молока, 1 1/2 ложки масла.	Померанцеваго цуката 1/4 стакана.
6 яицъ, всего 1/2 ст. сахара, т. е. 1/4 ф.	Цедру съ 2 апельсиновъ.

651) Пуддингъ изъ сухарей.

1 стаканъ мелко истолченыхъ просѣянныхъ сухарей, 1 1/2 стакана молока, 6 желтковъ растертыхъ до бѣла съ 1/3 стаканомъ сахара, 4 ложки растопленнаго масла, немного корицы, 10 штукъ горькаго толченаго миндаля, можно прибавить 3 испеченыя и протертыя яблока, размѣшать, положить пѣну изъ 6—7 бѣлковъ, переложить въ форму, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

1 ст. т. е. 16 сухарей.	1 1/2 стакана молока.
6—7 яицъ, корицы, 1/3 стак. сахара.	10 штукъ горькаго миндаля.
1/4 фунта масла.	(2 сухаря).

652) Пуддингъ по-англійски съ мозгами изъ костей.

1/2 фунта булки безъ корки натереть на теркѣ, залить 1 стаканомъ молока, не болѣе; растереть до бѣла 1 1/2 ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить 1/4 фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1/4 ф. сахара, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля, 1/4 стакана сладкаго толченаго миндаля, 1/4 стакана вымытаго и до суха вытертаго изюма, 1/4 стакана коринки, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить 7—8 сбитыхъ бѣлковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать ромъ и сабайонъ № 207.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта бѣлаго хлѣба.	1/4 стакана изюма.
1 стаканъ молока, 7—8 яицъ.	1/4 стак. коринки, корицы, соли.
1/4 фунта мозговъ изъ костей.	1/2 ложки масла—намазать салфетку.
1/2 стакана сахара.	
1 1/2 ложки сливочнаго масла.	
1/4 стак. сладкаго, 7—8 шт. горькаго миндаля.	Сабайонъ и ромъ.

653) Пуддингъ заварной изъ сметаны.

2 стакана свѣжей сметаны, 1 стаканъ муки вскипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 яицъ, положить 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана коринки или, складывая въ форму, переложить вареньемъ безъ сока, вставить въ печь на 1/2 или 3/4 часа.

ВЫДАТЬ:

2 стак. сметаны, 1 стак. муки.	Или 1/3 стакана варенья.
6—7 яицъ, 1/2 стакана сахара.	
1/3 стакана коринки.	1/2 ложки масла, 2 сухаря.

654) Пуддингъ изъ саго.

1 1/3 стакана бѣлаго саго просѣять, чтобы не оставалось въ немъ муки, обдать кипяткомъ, размѣшать, тотчасъ слить воду, опять обдать кипяткомъ, опять слить, перелить холодною водою, всыпать въ 3 стакана холоднаго молока, когда вскипитъ, положить 1 1/2 ложки масла, варить пока на погустѣетъ, слегка остудить, развести, если надо будетъ, молокомъ, положить 1/3 стакана сахара, корицы, 1 ложку рома или лимонной цедры, 3 яйца или 3 желтка и 3 взбитые бѣлка, размѣшать, варить въ формѣ около часа, подавая облить сабайономъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/6 стакана саго т. е. 1/2 фунта.	3 яйца, 1/4 фунта масла, 2 сухаря.
3—4 стак. молока, 1/3 стак. сахара.	
Корицы или лимонной цедры.	
1—2 ложки рома.	На сабайонъ № 207.

655) Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.

Вскипятить 3 стакана молока, всыпать мѣшая 1 стаканъ смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, остудить; вбить 6 желтковъ, положить 1/2 ложки несоленаго масла, 1 ложку сахара, наконецъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, намазать форму масломъ, класть рядъ каши, рядъ варенья, рядъ каши, рядъ нашинкованныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ и такъ далѣе.

Варить на парѣ, подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана молока.
1 стаканъ смоленскихъ крупъ.
6 яицъ, 1/3 фунта масла.

1/3 стак. сахара, 1/2 стак. варенья.
2—3 яблока, 2 сухаря.
(Сиропъ или соусъ).

656) Пуддингъ изъ щуки.

Почти 1/2 фунта масла тереть до бѣла съ 2 фунтами отвареной отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджаренной мелко изрубленной луковицы или укропа или мушкатнаго цвѣта съ 1/4 чайной ложечки, 5—6 лотовъ мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки намоченный въ молокѣ и выжатый такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ или въ формѣ 2 часа. Подавая облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ мѣшая ложку муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ 1/2 луковицею мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона стакана 2 1/2, положить немного капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить раза два, облить пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 яицъ.
1/2 луковицы или укропа.
Или мушкатнаго цвѣта.
5—6 лотовъ мозговъ изъ костей.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, 1—2 сухаря.

На соусъ:
1 ложку масла, 1 ложку муки.
6 сарделекъ. 1/2 луковицы.
1 ложку капарцовъ.
1/3 лимона.

657) Пуддингъ изъ телячьей печонки.

Телячью печонку отварить, натереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее въ 1 1/2 ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 яйцами и 3 желтками, положить 3/8 фунта бѣлаго хлѣба намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, съ 1/2 стакана коринки, соли, мушкатнаго орѣха, натертую печонку, растереть все это въ каменной чашкѣ какъ можно лучше, варить въ салфеткѣ 1 1/2 часа.

Соусъ къ нему слѣдующій: 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 1 1/2 стаканомъ бульона, 1/2 стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить уксуса 1 ложку, положить немного сахара, ломтики лимона, 1/4 стак. изюма, вскипятить все это, облить пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 телячьей печонки, 1 луковицу.
1/4 фунта масла, 6 яицъ.
3/8 фунта бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока намочить булку.
1/2 стакана коринки, соли.
Мушкатнаго орѣха.

На соусъ:
1 ложку масла, 1 ложку муки.
1/2 стакана вина, уксуса.
1—2 куска сахара.
1/4 лимона или ложку капарцовъ.
1/4 стакана изюма.

658) Пуддингъ изъ тыквы.

Отрѣзать половину тыквы средней величины, вырѣзать середину, снять верхнюю кожицу, нарѣзать тыкву ломтиками, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкою такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы по переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахара, съ 1/4 чайной ложечки корицы, остудить, вбить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ неслишкомъ горячую печь за полчаса передъ обѣдомъ, подавая выложить изъ формы, подать отдѣльно сахаръ и сливки.

ВЫДАТЬ:

Тыкву, 2—3 куска сахара.
1 ложъ. толченыхъ сухарей или муки.

5 яицъ, корицы.
1 1/2 ложъ. слив. масла, 1—2 сухаря.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

659) Пуддингъ изъ манны, изъ смоленскихъ крупъ или пшена.

4 стакана молока вскипятить, всыпать 1 1/4 стакана крупъ, варить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить слегка; масло растереть до бѣла, положить въ него 4—5 цѣльныхъ яицъ или 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ отертый о лимонную цедру, смѣшать съ кашею, прибавить, кто хочетъ, коринки и изюма, положить 4—5 взбитыхъ бѣлковъ, сложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями; вставить въ печь на 1/2 часа.

Подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

4 стакана молока, 1 1/4 стак. крупъ.
Лимонной цедры или корицы.
4—5 яицъ, 1/4 стакана сахара.
1/4 фунта масла.

2 сухаря.
(1/2 стак. коринки, 3/4 стак. изюма).
Сиропъ или соусъ.

660) Пуддингъ изъ манны другимъ манеромъ.

1 1/4 стакана манны перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь друшлакъ. Вскипятить 4 стакана молока съ 1 1/2 ложками масла, всыпать манну, когда погустѣетъ, остудить, всыпать съ 1/2 стакана коринки или изюма, куска 4 сахара, вбить 1 яйцо, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь.

Подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

4 стак. молока, 1 1/4 стакана манны.
2 яйца, 4 куска сахара.

1/2 стакана изюма или коринки.
2 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

661) Пуддингъ изъ каштановъ.

2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ 1/2 бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить 1/2 стак. сахара, проварить на плитѣ; 1/8 ф. масла растереть съ 3/4 стак. муки, положить въ пюре, опять прокипятить, остудить, вбить 5 желтковъ, а потомъ положить пѣну изъ 5 или 10 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь

или варить на парѣ около $^3/_4$ часа. Подавая выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина или сабайономъ.

ВЫДАТЬ

1 бутылку сливокъ или молока.	$1^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.
$^1/_2$ стак. сахара, $^3/_4$ стак. муки.	
Около 1 фунта каштановъ.	На сабайонъ № 207 или соусъ изъ
5 яицъ.	краснаго вина № 199.

662) Пуддингъ изъ оставшейся дичи.

Оставшееся отъ обѣда жаркое, индѣйку, курицу, утку или какую другую дичь, сложить вмѣстѣ, прибавить около $^1/_4$ ф. воловьихъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. $^1/_4$ фунта масла растереть до бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавляя понемногу приготовленной массы изъ дичи, прибавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣха, мѣшать все это хорошенько въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить въ печь на 1 часа.

ВЫДАТЬ:

Жаркое, 6 яицъ.	Лимонной цедры.
Почти $^1/_4$ ф. мозговъ изъ костей волов.	Мушкатнаго орѣха, соли.
$^1/_4$ фунта масла.	Зеленой петрушки.
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.	

Облить соусомъ краснымъ № 160, № 161 или 162.

663) Пуддингъ изъ блиновъ.

Испечь блины № 699 поднявъ бѣлки, поджарить съ обѣихъ сторонъ, намазать ихъ какимъ-нибудь сиропомъ, свернуть каждый блинъ въ трубочку, разрѣзать на 3—4 части.

Кастрюльку вымазать масломъ, осыпать сухарями, сложить блины; 2 стакана сливокъ размѣшать съ 4 желтками и $^1/_4$ стак. сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, облить блины, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

На блины:	$^1/_2$ стакана сиропа.
3 стак. молока, 2 ст. муки т. е. $^2/_3$ ф.	2 стакана сливокъ, 4—5 яицъ.
2—4 яйца, $1^1/_2$ ложки масла.	$^1/_4$ стакана сахара.

664) Пуддингъ изъ оставшихся бисквитовъ.

$^1/_3$ фунта бисквитовъ сухихъ кондиторскихъ или домашнихъ нарѣзать кусочками, высушить въ печи, мелко истолочь, залить $2^1/_4$ стакана вскипяченыхъ сливокъ, вскипятить раза 2 мѣшая, остудить.

$^1/_3$ фунта масла растереть до бѣла, размѣшать съ 7 желтками, положить $^1/_3$ стакана обваренной и до суха вытертой коринки, цедру съ $^1/_3$ лимона, смѣшать все вмѣстѣ, положить наконецъ пѣну изъ 7 бѣлковъ, сложить въ форму и вставить въ печь на $^3/_4$ часа.

ВЫДАТЬ:

$^1/_3$ фун. бисквитовъ, $2^1/_4$ ст. сливокъ.	$^1/_3$ стакана коринки.
$^1/_2$ фунта масла, 6—7 яицъ.	Цедры лимонной, 1 сухарь.

665) Пуддингъ изъ бисквитовъ и сухарей.

Взять домашнихъ или кондиторскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрѣзать каждую штучку на нѣсколько частей.—Приготовить сиропъ изъ $^1/_3$ стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать въ него $^1/_4$ стакана крупнаго изюма и $^1/_4$ стакана очищеннаго нашинкованнаго миндаля, дать постоять съ $^1/_2$ часа; кастрюлю вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить на дно рядъ бисквитовъ, полить приготовленнымъ сиропомъ, положить рядъ сухарей, опять сиропъ, рядъ бисквитовъ и наконецъ сухарей; 6 желтковъ разбить съ 2 стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, облить пуддингъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на одинъ часъ. Подавая выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть меригою, приготовленною изъ оставшихся сбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 3 ложками сахара, вставить въ печь минутъ на 10, подавая убрать вареньемъ.

ВЫДАТЬ

Бисквитовъ шт. 10 продажныхъ.	2 стакана сливокъ.
Сухарей домашнихъ круглыхъ шт. 10	
$^1/_4$ стак. изюма, $^1/_4$ стак. миндаля.	$^1/_2$ ложки масла.
Корицы, 6 яицъ, $^1/_3$ стакана сахара.	1 сухарь.

Выдать сиропъ или къ оставшимся бѣлкамъ прибавить съ $^1/_3$ стак. сахара и съ $^1/_4$ стакана варенья.

666) Пуддингъ изъ мака.

$1^1/_2$ стакана бѣлаго мака обварить кипяткомъ, дать стечь водѣ, сложить въ каменную чашку, всыпать $1^1/_4$ стакана сахара, 10—12 штукъ толченаго горькаго миндаля, мѣшать деревяннымъ пестикомъ, вбивая по одному 10 желтковъ, положить наконецъ пѣну изъ 10 бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь на $^1/_4$ часа; подавая осыпать сахаромъ.

Этотъ пуддингъ, когда остынетъ, можно подать къ чаю вмѣсто бабы.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана бѣлаго мака.	10 яицъ.
$1^1/_4$ стакана сахара.	
10—12 шт. горькаго миндаля.	$^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

667) Пирогъ изъ яблоковъ съ вареньемъ.

Очистить яблоковъ 12, вырѣзать середину, сварить ихъ въ водѣ осторожно, чтобы не развалились, отлить на рѣшето, уложить на блюдо, намазанное масломъ, нафаршировать ихъ вареньемъ, посыпать сахаромъ: 3—4 желтка смѣшать съ 2 ложками сахара, всыпать немного корицы, $^3/_4$ стакана толченыхъ сухарей, $^3/_4$ стакана сливокъ, размѣшать; положить пѣну изъ 3—4 бѣлковъ, облить тѣмъ яблоки и вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

12 яблоковъ, $^1/_2$ ложки масла.	$^3/_4$ стак. сливокъ, $^1/_2$ стак. сахара.
3—4 яйца, 12 сухарей, корицы.	$^1/_2$—1 стаканъ варенья.

668) Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблоковъ.

6 желтковъ растереть до бѣла съ 3 ложками сахара, влить 7 ложекъ сметаны; взять 3 небольшія яблока, патертыя на теркѣ, 1/2 стакана муки, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 7 яблоковъ мелко нарѣзанныхъ, корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить все на блюдо, намазанное масломъ и осыпанное сухарями и въ печь.

ВЫДАТЬ:

6 яицъ, 1/2 стакана сахара. } 10 яблоковъ, 1/2 стакана муки.
Около 1 стакана сметаны, корицы. } 1/2 ложки масла и 2 сухаря.

669) Пирогъ изъ цѣлыхъ яблоковъ съ меренгою.

6—12 яблоковъ очистить, вырѣзать середины, отварить слегка въ водѣ, сложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить середину вареньемъ, осыпать сахаромъ и корицею, уложить на блюдо. Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать съ сахаромъ, покрыть ею яблоки, осыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь минутъ на 15.—Подавая убрать вареньемъ или облить сиропомъ.

ВЫДАТЬ:

6—12 яблоковъ, 1 стаканъ варенья. } 6 бѣлковъ.
Корицы, 3/4 стакана сахара. } 1/2 стакана сиропа.

670) Пирогъ изъ цѣлыхъ яблоковъ, покрытыхъ яблочною массою.

6—9 яблоковъ очистить, вырѣзать середину, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною массою слѣд.: 3—4 довольно большія яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1/4 стакана сахара, размѣшать до бѣла съ 1 бѣлкомъ, положить 3—4 взбитые бѣлка, облить яблоки, вставить въ печь на 1/4 часа.

ВЫДАТЬ:

9—12 довольно большихъ яблоковъ. } Или 1 стаканъ варенья.
1/2 стак. миндаля и 1/3 стак. изюма. } 1/2 стакана сахара, 4—5 бѣлковъ.

671) Пуддингъ изъ риса и пуддингъ изъ риса съ раками.

Рисъ перемыть въ холодной водѣ, налить молокомъ, положить 1 ложку масла, сварить до мягкости, слегка остудить, положить обваренную капяткомъ коринку и изюмъ, сахаръ, корицу, цѣльныя яица или бѣлки поднять, можно прибавить еще немного масла растертаго до бѣла, размѣшать, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ съ 1/2 часа; подавая выложить на блюдо.

Подать отдѣльно сахаръ, сливки или сиропъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта т. е. 1 стаканъ риса. } 1/8 фунта т. е. 1/2 стак. коринки.
3 стакана молока, 2 ложки масла. } 1/4 фунта т. е. 3/4 стакана изюма.
1/8 фунта сахара. } Корицы, 2 сухаря, 3—4 яйца.

Пуддингъ изъ риса съ раками. Сварить густую рисовую кашу на молокѣ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ, чтобы ея было 1 стаканъ); сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, а все остальное положить въ бульонъ, варить 1/4 часа, процѣдить.—Остывшія 2 ложки раковаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣха и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, варить въ салфеткѣ 1 1/2 часа (или положить 3 — 4 цѣльныя яйца). Подавая облить слѣдующимъ соусомъ: 1/8 фунта раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, поджарить, развести 3 ложками сливокъ и 1 1/2 стаканомъ раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 мѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣха, подавая вбить 2 желтка.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта т. е. 1 стаканъ риса. } 3 ложки сливокъ.
40 раковъ, 3/4 фунта масла. } Мушкатнаго орѣха, соли.
1 бутылку молока, 6—8 яицъ. } 1 ложку муки.

672) Пуддингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.

1 большой лимонъ или апельсинъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломкою, обтереть салфеткою, протереть сквозь друшлакъ; 1/2 стак. сахара растереть до бѣла съ 7 желтками (этимъ сахаромъ надо сперва стереть цедру съ лимона), положить протертый лимонъ, не болѣе 1/2 осьмушки сливочнаго масла и наконецъ 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 ложку картофельной муки, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ или вставить въ печь не надолго, подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1 лимонъ или апельсинъ. } 1/2 стакана картофельной муки.
7 яицъ, 1/2 стакана сахара. } 1/8 фунта сливочнаго масла и 2 сухаря.

Лимонъ можно не варить, а всыпать въ пуддингъ одну только цедру лимонную и выжать сокъ изъ лимона. Этотъ пуддингъ приготовляется точно такъ же изъ апельсина.

673) Пирогъ изъ вафель.

Испечь вафли, каждую вафлю намазать вареньемъ или мармеладомъ, уложить красиво на блюдо въ кружокъ, покрыть взбитыми сливками съ сахаромъ, сгладить, убрать вареньемъ, подавать; или переложить вафли мороженымъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/4 стакана густыхъ сливокъ. } 1/2 стакана варенья.
5 кусковъ сахара. }

Или, вмѣсто всего этого, выдать на мороженое. На вафли отъ № 801 до № 804.

674) Пирогъ изъ блиновъ.

Испечь блины № 699, поджарить съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣ-

шать съ 1 полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ $^1/_4$ стаканомъ сахара и $^1/_2$ чайною ложечкою корицы, положить 3 взбитые бѣлка, размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку, сложить на блюдо; 4—5 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, развести 1 стак. сметаны, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины, вставить въ печь на $^1/_2$ часа.

ВЫДАТЬ:

На блины:
3 стак. молока, 2 стакана муки.
3 яйца. ($^1/_2$ ложки масла).
1 ложку масла поджарить блины.

3 яйца, ситнаго хлѣба.
Корицы, $1^1/_2$ стакана сметаны.
4—5 желтковъ, $^1/_4$ фунта сахара.

675) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меренгою.

Вскипятить 3 стакана молока, всыпать сахаръ, немного мелкой корицы, 1 ложку сливочнаго масла и 1 стаканъ риса, варить его до готовности, но чтобы рисъ былъ разсыпчатый; блюдо намазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ риса, потомъ рядъ яблоковъ или грушъ, мелко нарѣзанныхъ и слегка поджаренныхъ съ масломъ, сахаромъ и корицею; потомъ опять рисъ, сгладить, положить на верхъ варенья или какого-нибудь мармелада, сверху покрыть меренгою т. е. сбить 4 бѣлка, всыпать $^1/_3$ стакана сахара, размѣшать. Потомъ вставить въ печь не надолго, чтобы подрумянилось.

ВЫДАТЬ:

3 стакана молока, 1 стаканъ риса.
Корицы, 2 ложки масла.
$^3/_4$ стакана сахара, 6 яблоковъ.

Или 8—12 грушъ или сливъ 20—30.
$^1/_2$ стакана варенья.
4 бѣлка.

676) Суфле изъ бешемеля.

$^1/_8$ фунта масла, $^1/_2$ стакана муки вскипятить, развести 2 стаканами сливокъ, положить $^1/_4$ палочки толченой ванили, $^1/_4$ стакана сахара, вскипятить раза два-три, отставить, положить 4 желтка. Приготовить 8 штукъ маленькихъ сковородокъ, раскалить ихъ, намазать масломъ, поставить на листъ, разложить приготовленную массу на эти 8 сковородокъ, вставить въ духовую печь, испечь ихъ, сложить на блюдо, перекладывая вареньемъ; сбить 4 бѣлка, обмазать ими сложенное на блюдо суфле, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 5 минутъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фунта масла, $^1/_2$ стакана муки.
2 стакана сливокъ, 4 желтка.
$^1/_4$ палочки ванили, $^1/_4$ стак. сахара.

1 ст. варенья.

4 бѣлка, $^1/_4$ ст. сахара.
Или 2 ст. краснаго вина и $^1/_2$ ф. сахара.

Такъ испеченое и сложенное суфле можно подавать и не обмазывая его бѣлкомъ, въ такомъ случаѣ облить его холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 2 стакановъ краснаго вина и $^1/_2$ фунта сахара.

677) Пирогъ изъ яблоковъ со сметаною.

6—12 яблоковъ очистить, вырѣзать середину, нафаршировать вареньемъ, уложить на блюдо, облить слѣдующею массою: $1^1/_2$ стакана сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара смѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, облить яблоки, поставить въ не слишкомъ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

6—12 яблоковъ, $^1/_2$—$^3/_4$ ст. варенья.
$1^1/_2$ стакана сметаны.

4 яйца, 1 ложку муки.
$^1/_4$ стакана сахара.

678) Пирогъ изъ фаршированныхъ яблоковъ.

10—12 яблоковъ очистить, вырѣзать середину; два изъ нихъ мелко изрубить, смѣшать съ 1 ложкою сахара, съ $^1/_4$ стаканомъ изюма и съ $^1/_4$ стаканомъ мелко истолченнаго сладкаго и 6—7 штуками горькаго миндаля, нафаршировать этимъ яблоки, испечь. Когда будутъ готовы, разбить 4—5 желтковъ съ 2 ложками сахара и $1^1/_2$ стаканами сливокъ, мѣшать на плитѣ пока не погустѣютъ, облить яблоки уложенныя на небольшое глубокое блюдо и въ печь не надолго.

ВЫДАТЬ:

10—12 яблоковъ, $^1/_4$ стакана изюма.
$^1/_4$ стакана сладкаго миндаля.
6—7 штукъ горькаго.

4—5 желтковъ.
$1^1/_2$ стакана сливокъ.
$^1/_3$ стакана сахара.

679) Пирогъ изъ бакалѣй.

Взять глубокую тарелку винныхъ ягодъ, изюма, миндаля, шенталы, чернослива и проч., то есть всего по немногу, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ вина, всыпать немного сахара, покрыть крышкою, поставить на плиту на легкій огонь, чтобы раза 2—3 вскипѣло, сложить на блюдо, покрыть меренгою т. е. взбитыми 6 бѣлками смѣшанными съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, вставить въ печь не надолго.

ВЫДАТЬ:

Винныя ягоды, изюмъ, миндаль.
Шенталу, черносливъ.

1 стаканъ вина, 6 бѣлковъ.
$^3/_4$ стакана сахара.

680) Пирогъ изъ яблоковъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.

6—12 яблоковъ очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо пересыпая сахаромъ и корицею, облить 1 рюмкою вина, накрыть слоенымъ тѣстомъ, вставить въ горячую печь, подавая осыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

6—12 яблоковъ, 1 рюмку вина.
Корицы.
$^1/_2$ стакана сахара.

На слоеное тѣсто № 134.
$^1/_3$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта муки, т. е. $1^1/_2$ стакана.
1 яйцо.

681) Воздушный пирогъ изъ бѣлковъ и варенья.

Сбить пѣну изъ 8—10 бѣлковъ, положить 2—3 ложки варенья безъ сока, размѣшать, сложить на блюдо и въ печь минутъ на 10; тотчасъ подавать, чтобы не опало; къ нему подаются сливки.

ВЫДАТЬ:

8—10 бѣлковъ.
2—3 ложки варенья безъ сока.

(Сливки).

682) Пирогъ изъ саго.

1/2 стакана саго просѣять, налить кипяткомъ, варить пока не сдѣлается прозрачнымъ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, когда вода стечетъ совершенно, взбить 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ 2/3 стакана сахара и 2/3 рюмки розовой воды, класть по немногу свареное саго, размѣшать все это осторожно, пореложить на блюдо, вставить въ довольно горячую печь; подавая убрать вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 стакана саго, 8 бѣлковъ. — 2/3 рюмки розовой воды.
2/3 стакана сахара. — (1/2—1 стаканъ варенья).

*683) Шарлотка изъ яблоковъ съ чернымъ хлѣбомъ.

5 большихъ яблоковъ очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, влить 1/4 стакана вина, всыпать сахара, немного корицы, поджарить мѣшая на большомъ огнѣ. — Натереть на теркѣ черствaго ржанаго хлѣба, поджарить его съ масломъ. Форму или блюдо намазать масломъ, посыпать сахаромъ, положить рядъ поджареннаго хлѣба, потомъ рядъ яблоковъ, опять хлѣба и вставить въ печь.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

ВЫДАТЬ:

5 большихъ яблоковъ. — 3—4 ложки масла.
1/4 стакана вина, 1/2 стакана сахара. —
1 1/2 фунта хлѣба. — Сахаръ и сливки.

684) Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.

Стакана 3 1/2—4 зрѣлаго крыжовника очистить, сполоснуть, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, варить опять, пока не погуститъ, прибавить немного лимонной цедры, остудить, положить 2/3 стакана мелкаго сахара, 2 бѣлка, немного корицы, сбивать все это довольно долго, пока не погуститъ, положить тогда 6 — 8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить на блюдо, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 20. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

ВЫДАТЬ:

3 1/2—4 стакана крыжовника. — 6—8 бѣлковъ.
1/2 стакана мелкаго сахара. — Корицы или цедру съ 1 лимона.

685) Воздушный пирогъ изъ ягодъ или мармелада.

1 стаканъ протертаго пюре изъ свѣжей клубники, земляники или прочихъ ягодъ, или 6 среднихъ испеченыхъ яблоковъ протереть сквозь сито, смѣшать съ 1/4 фунтомъ сахара и съ 7 взбитыми бѣлками, вставить въ печь минутъ на 10.

Подавать со сливками. Вмѣсто сырыхъ ягодъ можно взять 1 стаканъ раньше приготовленнаго ягоднаго или фруктоваго мармелада, сахарнаго или медоваго, положивъ въ него чайную ложку рома.

ВЫДАТЬ:

3 стакана ягодъ или 6 яблоковъ. — (1/2 стакана сахара).
Или 1 стаканъ мармелада и чайную ложку рома. — 6—7 бѣлковъ.

686) Воздушный пирогъ изъ сливъ и прочихъ ягодъ.

Взять 1/4 гарица сливъ, разрѣзать каждую на нѣсколько частей продолговатыми кусочками, или 3 стакана цѣльныхъ ягодъ малины, смѣшать съ 7 бѣлками хорошо взбитыми, прибавить 1/4 фунта сахара, переложить на блюдо, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 20.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

ВЫДАТЬ:

1/4 гарица сливъ венгерскихъ или малины, 7 бѣлковъ. — 1/2 стакана сахара. (Сливки и сахаръ).

687) Воздушный пирогъ изъ лимона.

1 лимонъ разварить такъ, чтобы было легко проколоть его соломкою, вытереть его до суха, вынуть зерна, протереть сквозь сито, всыпать 1/2 стакана сахара и тереть до бѣла съ 7 желтками, потомъ положить пѣну изъ 7 бѣлковъ, переложить на глубокое блюдо и въ печь.

ВЫДАТЬ:

1 лимонъ, 1/2 стакана сахара. — 7 яицъ.

688) Воздушный пирогъ изъ яблоковъ.

5—6 довольно большихъ яблоковъ испечь, протереть сквозь сито въ каменную чашку; положить 2 бѣлка и сахаръ, обложивъ чашку снѣгомъ или льдомъ, мѣшать пока масса не погуститъ и не побѣлѣетъ, переложить на глубокое блюдо, вставить въ печь минутъ на 10—15.

ВЫДАТЬ:

5—6 большихъ яблоковъ. — 2 бѣлка.
1/2 или 3/4 стакана сахара.

689) Пирогъ изъ манны и прочихъ крупъ.

6 желтковъ, 1/2 стакана мелкаго сахара, сокъ изъ 1 небольшаго лимона (цедру съ этого же лимона стереть теркою), все это смѣшать, бить метелкою, всыпать 1/2 стакана манны или смоленскихъ крупъ, или 1/3 стакана рисовой муки, сбивать еще съ четверть часа; тогда положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить на глубокое фаянсовое блюдо или влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ легкую печь на 1/4 часа.

Подавать горячимъ или холоднымъ, къ нему сахаръ сливки или варенье.

ВЫДАТЬ:

6 яицъ, 1/2 стак. т. е. 1/4 ф. сахара. — 1/2 ложки масла, 2—3 сухаря.
1 небольшой лимонъ.
1/2 ст. манны или смоленскихъ крупъ или 1/3 стакана рисовой муки. — (Сливки и сахаръ или варенье).

690) Пирогъ изъ меринги.

Сбить въ густую пѣну 8 бѣлковъ; вскипятить 6 стакановъ молока, спускать въ него сбитую пѣну ложкою, накрыть крышкою и варить

нѣсколько минутъ, вынуть ихъ друшлаковою ложкою на сито.—Оставшіеся желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести остывшимъ молокомъ, всыпать $^1/_2$ чайной ложечки корицы или капли 2 бергамотнаго масла, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ.—Сложить на блюдо сваренную меренгу, залить молочнымъ соусомъ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 10.

ВЫДАТЬ:

3 бутылки молока, $^1/_4$ фун. сахара. 8 яицъ. — Капли 2 бергамотнаго масла. Или корицы.

691) Рисъ холодный съ апельсинами.

1 стаканъ риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; $^1/_4$ стакана сахара распустить въ $^2/_3$ стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Снять цедру съ $1^1/_2$ апельсиновъ, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку также гвоздики, влить $^3/_4$ стакана воды, $^1/_2$ стакана сахара, сварить сиропъ, остудить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части вынувъ зернышки, сложить на блюдо вмѣстѣ съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ риса, $^2/_3$ стакана сахара. — $1^1/_2$ апельсина, 4—8 шт. гвоздики.

692) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.

(постный).

$1^1/_2$ стакана риса разварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ его съ сахаромъ и корицею. Подать отдѣльно миндальное молоко № 209. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюма и вмѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана риса. $^1/_4$ стакана сахара, корицы. ($^1/_2$ или 1 стаканъ хорошаго изюма). — На миндальное молоко: $^3/_4$ стакана сладкаго миндаля. 5 штукъ горькаго. 3—4 куска сахара.

693) Рисъ холодный со сбитыми сливками.

Сварить разсыпчатую рисовую кашу на молокѣ, всыпать $^1/_4$ стакана сахара и немного корицы, сложить въ форму, смоченную холодною водою и обсыпанную сахаромъ, поставить въ холодное мѣсто.

1 стаканъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, всыпать понемногу 3—4 куска мелкаго сахара съ ванилью, покрыть ею выложенный на блюдо рисъ, можно убрать притомъ вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ риса, 3 стакана молока. Корицы, 1 стаканъ густыхъ сливокъ. — $^1/_2$ стакана сахара, ванили. ($^1/_2$ стакана варенья).

694) Яблоки съ сабайономъ или со сливочнымъ соусомъ.

6—12 яблоковъ очистить, вырѣзать середину, отварить въ водѣ до мягкости, но чтобы не развварились, откинуть на сито, когда вода стечетъ, наполнить середину ихъ вареньемъ, сложить на блюдо, облить сабайономъ или соусомъ молочнымъ.

ВЫДАТЬ:

6—12 яблоковъ. 1 стаканъ варенья. — На сабайонъ № 207. Или на соусъ молочный № 205.

695) Каша русская подъ названіемъ гурьевская.

1 фунтъ орѣховъ грецкихъ или простыхъ, 10—12 штукъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 5 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки $1^1/_4$ стакана манны или смоленскихъ крупъ, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченые орѣхи, сахаръ, размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Подавая убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

5 стакановъ сливокъ или молока. $1^1/_8$ стакана манны, 1 фун. орѣховъ. $^3/_4$ стакана сахара. — 2 сухаря, $^1/_2$ стакана варенья. (Прибавить, кто хочетъ, фруктовъ и варенья).

696) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.

$^1/_2$ стакана сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести $1^1/_2$ стаканами кипяченой воды, всыпать немного сахара; $^1/_2$ фунта французской булки нарѣзать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарѣзанныхъ яблоковъ, посыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или мермелада, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Соусъ къ нему слѣдующій: $^1/_2$ стакана сиропа, $^1/_4$ стакана мадеры или портвейна, воды 1 стаканъ, прибавить сахара, если не сладко, поставить на плиту, вскипятить, положить чайную ложечку картофельной муки, размѣшанной съ водою, подержать на плитѣ минуты 2—3 шибко мѣшая, облить пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ стакана сладкаго миндаля. 5 штукъ горькаго. 1 французскій бѣлый хлѣбъ. 1 ложка прованск. или миндал. масла. $^1/_2$ стакана сахара. $^1/_2$ стакана варенья или мармелада. — 6 яблоковъ, $^1/_2$ стакана сиропа. $^1/_4$ стакана мадеры. 1 чайную ложеч. картофельной муки. (Сахара, если сиропъ не сладокъ).

697) Пудингъ изъ риса.

(постный).

Рисъ разварить въ водѣ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; $^1/_2$ стакана чернослива, $^1/_2$ стакана изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть; дать постоять такъ, пока вода не остынетъ, слить воду, а черносливъ и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавить сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, остудить. Подавая выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_4$ стакана риса, кусокъ корицы. } ($^1/_2$ ст. варенья безъ сока и $^1/_4$ ст. сахара).
Цедру съ $^1/_2$ лимона и немного сока. } Или $^1/_2$ ст. одного сахара, (ванили).
$^1/_2$ стак. чернослива, $^1/_2$ стак. изюма. } (Сиропъ—облить пудингъ).

698) Саго холодное.

(постное).

$1^1/_8$ стакана саго опустить въ кипятокъ, когда вскипитъ раза 2 откинуть на сито, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю налить $1^1/_2$ стаканами краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать $^3/_4$ стакана сахара, отертаго о лимонную цедру, и варить часто мѣшая, пока не погустѣетъ, тогда вынуть корицу, переложить на блюдо, остудить, подавать, или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить, подавая выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить $^3/_4$ рюмки рома, или переложить его на мелкія части раздѣленными апельсинами.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_8$ стакана саго т. е. $^1/_2$ фунта. } (Можно прибавить $^3/_4$ рюмки рома.
$^1/_2$ бут. краснаго вина, $^3/_4$ ст. сахара. } 2 апельсина.
Корицы, цедру съ $^1/_2$ лимона. } Сиропъ № 1286 или № 1287).

Или вмѣсто $1^1/_2$ стак. краснаго вина, влить $^3/_4$ стак. краснаго вина, $^3/_4$ стак. вишневаго, барбарисnаго, смороднnаго или клюквеннаго сока или сиропа, положить $^1/_2$ или 1 стаканъ сахара отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, остудить, подавая облить сиропомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XI.

БЛИНЫ И КУШАНЬЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

(*Пропорція на 6—8 человѣкъ*).

699) Блины обыкновенные.

а) 2 яйца, 2 стакана муки размѣшать до гладкости, вливая понемногу 3 стакана молока; сковороду, посыпавъ солью, разогрѣть, вытереть полотенцемъ, смазать очищеннымъ масломъ или кускомъ шпика, опять разогрѣть, влить ложку тѣста такъ, чтобы оно разлилось по всему дну сковороды, поставить на плиту; когда блинъ начнетъ подниматься, отставать отъ сковороды и когда съ одной стороны поджарится, снять его, опять намазать сковороду масломъ перышкомъ, влить тѣста и т. д. Такіе блины подаются съ какимъ-нибудь фаршемъ, мяснымъ или изъ творогу и проч. № 147. Блины, изъ которыхъ дѣлается какой-нибудь каравай или пуддингъ, надо поджарить хорошенько съ обѣихъ сторонъ.

б) Чтобы блины подать къ обѣду безъ фарша съ однимъ сахаромъ и вареньемъ, въ такомъ случаѣ приготовить тѣсто изъ 4—5 яицъ или 4—5 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну, 2 стак. муки, $2^1/_2$ стакана молока, соли; поджарить на сковородѣ; когда всѣ блины будутъ готовы, сложить каждый вчетверо, опять поджарить. Въ такіе блины можно также прибавить $^1/_8$ фунта до бѣла растертаго масла, въ такомъ случаѣ поджарить блины съ обѣихъ сторонъ на маленькихъ сковородкахъ. Подавая осыпать мелкимъ сахаромъ, отертымъ о лимонную цедру, или подать къ нимъ варенье.

ВЫДАТЬ:

На блины № а).
3 стакана молока или 1 обыкновенную бутылку.
2 стакана муки, 2 яйца, соли.
$^1/_4$ фунта масла поджарить блины.

На блины № б).
2 стакана муки, т. е. $^2/_3$ фунта.
$2^1/_2$ стак. молока, 4—5 яицъ, соли.
$^1/_8$ фунта масла.
($^1/_4$ фунта масла поджарить блины.
(Сахаръ или варенье).

Изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 20.

700) Блины съ творогомъ.

Испечь блины, какъ сказано выше № 699, каждый блинъ намазать творогомъ, сложить въ видѣ книжки, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Творогъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: $1^1/_2$ фунта творогу положить подъ прессъ, потомъ протереть его сквозь рѣшето, положить немного масла или сметаны, 1 яйцо, сахара, кто любитъ, прибавить $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана коринки, корицы, размѣшать, нафаршировать блиновъ 15.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:
3 стак. молока, 2 стакана муки.
2 яйца.
$^1/_4$ фунта масла поджарить блины.

$1^1/_2$ фунта творогу, $^1/_2$ ложки масла.
Или ложки 2—3 сметаны.
1 яйцо, 2—3 куска сахара.
($^1/_4$ или $^1/_2$ стак. коринки, корицы).

*

701) Блины съ яблоками.

Испечь блины № 699, а) поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая мелко нарѣзанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаромъ, корицею и толченою гвоздикою. Вставить въ горячую печь на 1 часъ, чтобы кругомъ корочка подрумянилась и подсохла; подавая выложить осторожно на блюдо. Подать отдѣльно сахаръ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана молока. } 3—4 ложки масла.
6 больш. или 10 сред. велич. яблок. } 1/4 стакана сахара.
2 стак. муки, 2 яйца. } Корицы, 2—3 гвоздики.

Чтобы каравай этотъ имѣлъ хорошій видъ, выложивъ его на блюдо, можно покрыть меринго́ю, т. е. 4 бѣлка сбить хорошенько въ пѣну, всыпать 1/4 стакана сахара, размѣшать, смазать этою массою верхъ и бока каравая, вставить въ печь на нѣсколько минутъ; поданая, можно убрать еще сверху варенъемъ. Въ такомъ случаѣ выдать всего 4 яйца, бѣлки поднять на меринго́у, а желтки положить въ блины.

702) Блины съ варенъемъ или мармеладомъ.

Испечь большіе блины №№ 699, намазать каждый блинъ какимъ-нибудь варенъемъ безъ сока, мармеладомъ изъ сливъ или какимъ нибудь другимъ, свернуть въ трубочку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; или сперва разрѣзать, а потомъ поджарить; подавая осыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана молока, 2 стакана муки. } 1 яйцо, 4—6 сухарей.
2—4 яйца, 1 ст. варенья или мармелада } 2—3 ложки масла.

703) Блины съ лимономъ.

Испечь блины № 699, б) на маленькихъ сковородкахъ, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, половину изъ нихъ осыпать сахаромъ отертымъ о лимонную цедру, выжимая на каждый блинъ по нѣсколько капель лимоннаго сока, сложить попарно, подать тотчасъ горячими; или сложить ихъ въ кастрюльку рядами, подавая выложить на блюдо, можно убрать меринго́ю и варенъемъ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана молока, 2 стакана муки. } 1/4 стак. сахара, 1/4 фунта масла.
4 яйца, соли, 1 лимонъ. } (4 бѣлка, 1/4 стак. сахара, варенья).

704) Блины съ миндальною массою.

Испечь блины № 699, а) сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, или намазавъ каждый блинъ отдѣльно миндальною массою и загнувъ края, свернуть въ трубочку, поджарить въ маслѣ.

Миндальная масса приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1/4 фунта сладкаго, 5—6 штукъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, истолочь, смѣшать съ 3 ложками сахара и 4 желтками, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать осторожно, намазать блиновъ 12 или 16, поджарить въ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

На блины: } 1/4 фунта сладкаго т. е. 3/4 стакана.
3 стакана молока, 2 стакана муки. } 5—6 шт. горькато миндаля.
2—4 яйца, соли, 2—3 ложки масла. } 4 яйца, 1/3 стакана сахара.

705) Блины съ сабайономъ.

Испечь блины № 699 а) нарѣзать ихъ полосками въ 1/2 вершка шириною.—1 1/2 фунта масла вскипятить, процѣдить, опять вскипятить, опустить въ него нарѣзанные блины, мѣшать, пока не поджарятся, тогда вынуть ихъ друшлаковою ложкою на рѣшето на пропускную бумагу; когда масло стечетъ, сложить ихъ въ кастрюльку, пересыпая сахаромъ и корицею, вставить на нѣсколько минутъ въ печь, выложить потомъ на блюдо, облить сабайономъ № 207.

ВЫДАТЬ:

3 стакана т. е. бутылку молока. } 1—1 1/2 ф. масла, 1/4 стак. сахара.
2 стак. муки, 2 яйца, соли. } Корицы, на сабайонъ № 207.

706) Блины по-англійски.

1/2 стакана муки, 1/2 стакана жёлтковъ, 1/2 стакана сливокъ, 5/8 стак. растопленнаго масла, 1/3 стакана сахара и цедру съ одного лимона размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазавъ ихъ масломъ первый разъ только, не переворачивать блиновъ на другую сторону, а жарить ихъ передъ горячими угольями, чтобы и сверху румянились.—Сложить одинъ на другой на блюдо, смазывая перышкомъ слѣдующимъ соусомъ: сокъ изъ 1 лимона смѣшать съ 1/4 стаканомъ столоваго вина и 1/4 стаканомъ сахара; сложенные на блюдѣ блины покрыть кругомъ меринго́ю, т. е. 4 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/4 стак. сахара; вставить въ печь на нѣсколько минутъ, поданая убрать еще варенъемъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 стакана муки, 6 яицъ. } 1 лимонъ.
1/2 стакана сливокъ. } 1/4 стакана столоваго вина.
3/4 стакана растопленнаго масла. } 4 бѣлка.
Почти 1 стак. сахара т. е. 1/2 фун. } (1/4 или 1/2 стакана варенья).

707) Блины съ печенкою.

Испечь блины № 699, а) сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая слѣдующимъ фаршемъ: 1/2 лёгкихъ и 1/2 печонки телячьей сварить съ кореньями, пряностями и солью, вынуть, очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить туда же печонку съ легкими, поджарить мѣшая, прибавить соли, англійскаго и простаго перца, мушкатнаго орѣха, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать, остудить.—Вставить въ печь на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ краснымъ № 162.

ВЫДАТЬ:

На блины:

3 стакана молока, 2 стакана муки.
2 яйца, соли.
1/4 фунта масла.

На фаршъ:

1/2 печонки, 1/2 легкихъ телячьихъ.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.
4—5 яицъ, 1 1/2 ложки масла.
Мушк. орѣха, прост. и англ. перца.
На соусъ № 162 отдѣльно.

Такой каравай подается также ко щамъ.

708) **Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ и каравай изъ блиновъ, подаваемый ко щамъ.**

Испечь блины № 699, а) нафаршировать разсыпчатою кашею № 765, свернуть каждый блинъ въ родѣ книжки, поджарить, или испечь въ родѣ каравая.

ВЫДАТЬ:

На блины:

3 стакана молока, 2 стакана муки.
2 яйца, соли, 2—3 ложки масла.

На разсыпчатую кашу:

3/4 стак. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо.
1 стаканъ молока или воды.
1/4 стакана коринки, 1 ложку масла.
коринки, 2—3 куска сахара.

Такіе блины можно подавать также къ супу или ко щамъ, въ такомъ случаѣ въ кашу не класть коринки, сахара и коринки.

Каравай изъ блиновъ, подаваемый ко щамъ. Испечь блины № 699, а) сложить ихъ въ кастрюльку, намазанную масломъ, перекладывая разнымъ фаршемъ, а именно мяснымъ, изъ творогу и изъ разсыпчатой манной каши, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился, подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

На блины:

3 стакана молока т. е. 1 бутылку.
2 стакана муки, 2 яйца.
2 ложки масла.

На мясной фаршъ:

1 фунтъ говядины вареной.
1/2 ложки масла, (1/2 луковицы).
Соли, англійскаго перца.
1—2 крутыя яйца.

На фаршъ изъ творогу:

1/2 фунта творогу, 1 яйцо.
1—2 ложки сметаны.
1/2 ложки сливочнаго масла.

На разсыпчатую манную кашу:

1 ложку масла вскипятить съ 3/4 ст. молока, всыпать 1/2 ст. манны, которую перетереть сперва 1 яйцомъ и высушить, посолить.

709) **Блины голландскіе.**

3/8 стакана растопленнаго масла остудить, растереть до бѣла, вбить 3 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, почти 1 стак. муки, размѣшать до гладкости, вливать понемногу 1 1/8 стакана сливокъ, соли, размѣшать, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго масла, а потомъ ложки 2 тѣста, такъ, чтобы блины были толще обыкновенныхъ блиновъ и тоньше русскихъ, печь въ печи на угольяхъ передъ пламенемъ; когда блины будутъ готовы, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая вареньемъ, вставить въ печь минутъ на 10; подавая выложить на блюдо, облить сабайономъ или какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ или сиропомъ, или покрыть меринтою изъ 4 бѣлковъ и 1/2 фунта сахара и вставить въ печь минутъ на 10.

Такіе же блины, только изъ другой пропорціи, а именно: 5 желтковъ растереть до бѣла съ 1/3 стак. сахара, влить почти 1/2 стакана сливокъ, положить немного лимонной цедры и 3/4 стакана сухой просѣянной муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, вставить миску съ этимъ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали и печь такъ, какъ сказано выше.

ВЫДАТЬ:

5 яицъ, 3/4 стакана муки.
1/2 стакана сливокъ, 1/4 ф. сахара.

3/4 или 1 стаканъ варенья.
3/8 фунта масла.

Облить сабайономъ или сладкимъ соусомъ, или покрыть меринтою.—Или осыпать сахаромъ съ корицею и облить сиропомъ.

710) **Блины русскіе гречневые.**

За 5 или за 6 часовъ до употребленія растворить тѣсто изъ 4 стакановъ гречневой муки, 2 1/2 стакана теплаго молока или воды, 2-хъ ложекъ густыхъ или съ 1/2 стак. жидкихъ дрожжей; передъ печеньемъ обварить молокомъ или водою до 2 стакановъ, положить соли не менѣе 1 столовой ложки ровно съ краями, дать подняться и не мѣшая, чтобы тѣсто не опало, брать ложкою и лить на раскаленныя сковородки, которыя посыпать сперва мелкою солью, разогрѣть, вытереть полотенцемъ, намазать масломъ перышкомъ или ватою и вливъ тѣста такъ, чтобъ покрыло сковородку, печь блины на плитѣ или, лучше, на горячихъ угольяхъ въ печи, въ которой немного дальше долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь; когда блины начнутъ подниматься и румяниться, скропить ихъ сверху масломъ, перевернуть, а потомъ складывать въ сторону и держать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли.

Подавать къ нимъ растопленное масло, сметану и икру.

Если дрожжи окажутся дурными и тѣсто худо поднимется, то передъ самымъ печеньемъ можно сбить 4—5 бѣлковъ, размѣшать съ тѣстомъ и печь.

Обваривъ тѣсто кипяткомъ за 1 часъ передъ печеньемъ, какъ сказано выше, можно положить въ тѣсто 1 ложку масла, 4 яйца или 4 желтка и взбитые бѣлки, размѣшать, дать подняться и печь.

На испеченіе же этой пропорціи блиновъ, т. е. на смазку сковородокъ выйдетъ 1/2 стак. растопленнаго масла; тѣсто это должно быть немного гуще, какъ на обыкновенные тонкіе блины.

ВЫДАТЬ:

4 стакана гречневой муки.
2—4 1/2 стакана молока.
2—3 ложки дрожжей, соли.
1/2 стак. растопл. масла—печь блины.

(Можно прибавить 1/8 фунта масла и 4 яйца).
Подать отдѣльно сметану, масло, икру.

Изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 25, величиною въ блюдечко, слѣдовательно на масляницѣ надобно выдать бо́льшую пропорцію.

711) **Блины гречневые другимъ манеромъ.**

За 6 часовъ до отпуска растворить блины слѣд. образомъ: 1 стаканъ гречневой муки развести 1 стак. холодной воды, размѣшать до гладкости, заварить 3 1/2 стаканами кипятка, размѣшать хорошенько,

остудить, положить 3—4 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; тогда выбить тѣсто лопаткою какъ можно лучше, посолить, всыпать 3 стакана муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою, дать опять подняться и тогда уже, нисколько не мѣшая тѣста, перенести его осторожно на назначенное мѣсто и печь на сковородкахъ, какъ сказано № 710.

ВЫДАТЬ:

4 стакана гречневой муки.
3—4 ложки дрожжей.
} 1/2 стакана растопленнаго масла. т. е. немного болѣе 1/4 фунта.

Подать отдѣльно масло, сметану, икру; изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 25.

712) **Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.**

Съ вечера взять 2 стакана гречневой муки, размѣшать съ 1 стаканомъ воды или молока, заварить 2 стак. кипятка или горячаго молока, размѣшать хорошенько, когда остынетъ, положить ложки 2 густыхъ дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ положить соли, выбить лопаткою какъ можно лучше, всыпать 2 стак. пшеничной муки, 1/8 фунта масла, 5 яицъ или 5 желтковъ, развести 1 стаканомъ молока, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ; когда тѣсто поднимется, печь блины на сковородкахъ, какъ сказано въ № 710.

ВЫДАТЬ:

2 стакана гречневой муки.
2—3 ложки дрожжей.
2 стакана крупчатой муки.
1/8 фунта масла, 5 яицъ.
} 2—4 стакана молока.
} 1/2 ст. растоплен. масла—печь блины.
} Подать отдѣльно 1/4 фунта сливочнаго масла, икру, сметану.

713) **Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою другимъ манеромъ.**

Растворить тѣсто изъ 2 1/2 стакановъ гречневой муки, 2 1/2 стак. теплой воды и 3—4 ложекъ дрожжей; когда поднимется, всыпать 1 1/2 стак. пшеничной муки, дать подняться; за часъ передъ печеньемъ, когда затопится печь, заварить все тѣсто 2 стаканами, какъ кипяткомъ горячаго молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, положить соли (можно прибавить 3 яйца, 1/8 фунта масла), дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь блины какъ сказано въ № 710.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 стак. гречневой муки, т. е. 1 ф.
3—4 ложки дрожжей.
1 1/2 стак. крупчатой муки, т. е. 1/2 ф.
2 стакана молока, соли.
} (3 яйца и 1/2 фунта масла).
} 1/2 стакана масла—печь блины.
} Подать отдѣльно: масло, икру, сметану.

Выйдетъ блиновъ 25.

714) **Блины пшеничные.**

1 1/2 стак. теплаго молока, ложки 2 дрожжей, соли, муки крупчатой около 2 1/4 стакановъ, размѣшать хорошенько, поставить на 3 часа въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, вбить 2 желтка, положить соли, 3/4 стак. муки, развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано въ № 710, на угольяхъ или на плитѣ.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 стакана молока, 2 яйца.
2—3 ложки дрожжей.
1/2 стакана густыхъ сливокъ.
3 ст. крупчатой муки, т. е. 1 фун.
} Немного болѣе 1/4 фунта масла.
} Подать отдѣльно сливочное масло, сметану и икру.

715) **Блины съ яицами.**

Приготовить тѣсто гречневое или пшеничное, вливъ на сковородку, посыпать мелко изрубленными крутыми яицами и печь. (3—4 яйца).

716) **Блины съ лукомъ.**

Вливъ на сковородку тѣста, посыпать мелко изрубленнымъ лукомъ (2—3 луковицы).

717) **Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.**

Приготовить разсыпчатую кашу № 765, взять 1/4 часть назначенной тамъ пропорціи и вливъ на сковородку тѣста изъ одной пшеничной муки № 714, посыпать этою кашею и печь.

718) **Блины со снятками.**

Наливъ тѣста на сковородки, посыпать снятками и т. д.

719) **Блины гречневые.**

(постные).

Растворить тѣсто изъ 2 1/2 стакановъ гречневой муки, 2 1/2 стакановъ теплой воды и 2—3 ложекъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 6 или на 7, потомъ выбить хорошенько тѣсто лопаточкою, посолить, всыпать 1 1/2 стакана пшеничной муки, развести 2 стаканами теплой воды или 2 стакан. кипятка, дать снова подняться и печь, какъ сказано въ № 710, смазывая сковородки прованскимъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

1 ф. т. е. 2 1/2 стак. гречневой муки.
2—3 ложки дрожжей, соли.
1 1/2 стак. пшеничной муки, т. е. 1/2 ф.
} 1/2 стакана прованскаго масла.
} Подать къ нимъ икру.

Скороспѣлые гурьевскія блины.

Взять 3 фунта пшеничной муки, 12 яичныхъ желтковъ и 3/4 фунта чухонскаго масла, положить въ кострюлю и тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежащей пропорціи, потомъ сбить 12 бѣлковъ, вложить въ тѣсто и смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины.

720) **Яблоки жареныя въ маслѣ.**

12 яблоковъ очистить, нарѣзать ломтиками, вырѣзавъ середин обвалять каждый ломтикъ въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ маслѣ, и поламъ со свинымъ саломъ.—Сложивъ на блюдо, осыпать сахаро и корицею или облить сабайономъ № 207, или сиропомъ.

ВЫДАТЬ:

12 яблоковъ, 1—2 яйца, 4—5 сухарей. } 4—5 кусковъ сахара и корицы.
1 фунтъ масла, пополамъ со свинымъ салоmъ № 1469. } Или на сабайонъ № 207. } Или сиропъ.

721) Гренки изъ бѣлаго хлѣба жареные въ маслѣ.

1½ франц. бѣлаго хлѣба нарѣзать не очень тонкими ломтиками, намочить не надолго въ молоко, такъ, чтобы они разбухли, сложить на сито, потомъ обвалять въ яйцѣ, смѣшанномъ съ сахаромъ и корицею, поджарить въ маслѣ. Подать къ нимъ сахаръ съ корицею или варенье.

ВЫДАТЬ:

1½ французскаго бѣлаго хлѣба. } ¼ фунта масла.
2 стакана молока, 3 яйца. } Подать отдѣльно сахаръ и корицу
2—3 куска сахара и ложечку корицы. } Или варенье.

722) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.

1½ французскаго бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, съ одной стороны намазать мармеладомъ, накрыть другимъ ломтикомъ, обмакнуть въ молоко, смѣшанное съ яицами, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, подавая осыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

1½ французскаго бѣлаго хлѣба. } 2—3 яйца, 2 стакана молока.
¾ стакана мармелада. } 2 ложки масла, сахаръ.

723) Гренки съ миндальною массою.

¼ фунта сладкаго, 5—6 штукъ горькаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, подливая по каплямъ розовой воды, сложить миндаль этотъ въ кастрюлю, поставить на уголья мѣшая, чтобы миндаль слегка обсохъ; 1 ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаль, сахаръ, 1 ложку просѣянныхъ сухарей, смѣшать, положить пѣну изъ 2 бѣлковъ, намазать этою массою ломтики бѣлаго хлѣба, сложить попарно, обмакнуть въ молоко, размѣшанное съ яицами и сахаромъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

ВЫДАТЬ:

1½ французскаго бѣлаго хлѣба. } 1 ложку розовой воды, 6 яицъ.
¼ фунта т. е. ¾ стакана сладкаго, } 2 стакана молока, 1 ложку сухарей.
5—6 штукъ горькаго миндаля. } ⅓ стакана сахара, 2—3 лож. масла.

Б) КУШАНЬЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

Примѣчаніе. Какъ сохранять яица свѣжими на зиму. Купивъ яица въ дешевое время, перебрать ихъ, выбрасывая несвѣжія; которыя едва начинаютъ портиться отложить для употребленія, самыя же свѣжія сложить въ ведерки или муравленые горшки по сотнѣ или по полусотни, смотря по расходу, класть ихъ рядами, стоймя, головками внизъ.—Взять негашеную хорошую, чистую известку, просѣять ее въ лаханку, развести водою столько, чтобы сдѣлалась изъ нея довольно густая каша, размѣшать хорошенько, когда известка перестанетъ шипѣть, залить ею уложенныя яица, поставить въ холодное, но сухое мѣсто, гдѣ бы не мерзло, но не въ погребъ; черезъ нѣ-

сколько времени известка превратится въ совершенный камень. Когда яица, оставленныя на расходъ выйдутъ, взять одно изъ ведерокъ, за нѣсколько часовъ до употребленія налить въ него воды, когда известка размокнетъ, вынимать яица. Яица сохраняютъ также въ большихъ ящикахъ пересыпая дубовою золою, хорошо высушеннымъ овсомъ или рожью, въ печи высушеннымъ пескомъ или мелкою солью, но въ известкѣ лучше всего.

724) Яица выпускныя жареныя.

Разогрѣть на сковородѣ ¼ фунта масла до горячаго состоянія, вбить осторожно по одному яицъ 12—15, посолить, поджарить.

Если съ уксусомъ, то 1 ложку воды, ложки 2 уксуса, ⅛ фун. масла, посолить, вскипятить, спускать яица осторожно.

725) Яица выпускныя жареныя съ селедкою или сардельками.

Очищенныя отъ костей 2 селедки или 12—15 сарделекъ мелко изрубить, смѣшать съ 9—12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой распустить сперва ¼ фун. масла.—Вмѣсто селедокъ кладутъ мелко нарѣзанную ветчину (1 фунтъ).

726) Яица выпускныя вареныя.

Поставить на плиту небольшую кастрюльку съ водою, влить въ нее 1 стаканъ уксуса, соли, вскипятить, выпустить 10—15 яицъ, выпуская не болѣе 4 штукъ за разъ, бить яица осторожно надъ самой водой, кипятить подъ крышкою 2½ минуты, потомъ выбрать осторожно друшлаковою ложкою на блюдо, облить 2 ложками масла, или слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить мѣшая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксуса или лимоннаго сока; чтобы соусъ былъ темнаго цвѣта, поджечь 1 кусокъ сахара, положить соли, перца, вскипятить все вмѣстѣ, облить на блюдѣ яица.

727) Омлетъ съ ветчиною или трюфелями.

10—15 яицъ разбить съ изрубленною вареною или сырою копченою ветчиною, или 4—5 изрубленными маринованными трюфелями, положить по вкусу соли, перца, вылить на растопленное на сковородѣ масло, поставить на легкій огонь; когда поджарится, свернуть въ трубку, сложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

10—15 яицъ, ½ фунта ветчины. } Соли, перца.
или 4—5 трюфелей. } ¼ фунта масла.

728) Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны.

12—15 яицъ разбить съ 1 ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки и немного укропа, посолить, влить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить, свернуть въ трубку, или сложить въ видѣ пирога, переложить на блюдо, облить соусомъ слѣдующимъ: 1 ложку растопленнаго масла, 1 ложку муки, вскипятить раза три, потомъ положить 1½ стакана сметаны, 3 желтка, ложку сахара, вскипятить мѣшая, когда погустѣетъ, облить омлетъ на блюдѣ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь на ¼ часа.

ВЫДАТЬ:

12—15 яицъ, зеленой петрушки. Укропа, соли, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. На соусъ. $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки. } $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны. 3 желтка, 1 ложку сахара. Корицы.

729) **Омлетъ съ бешемелемъ изъ сливокъ.**

Разбитыя яица поджарить въ маслѣ на сковородѣ, свернуть въ трубку или сложить въ видѣ пирога, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла распустить, всыпать 1 ложку муки и сахара, размѣшать, вскипятить раза три, развести 2 стаканами сливокъ, опять вскипятить.

ВЫДАТЬ:

12—15 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. На соусъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки. } 1—2 куска сахара. 2 стакана сливокъ.

730) **Яичница.**

Сколько яицъ, столько ложекъ молока или сливокъ, размѣшать хорошенько; 2 ложки масла распустить въ кастрюлѣ, слегка поджарить въ немъ 1 ложку мелко изрубленнаго лука, влить разбитыя со сливками яица, не переставать мѣшать слегка, когда немного погустѣетъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

12—15 яицъ, соли. $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ. } $\frac{1}{4}$ фунта масла. Зеленаго лука.

731) **Яица къ завтраку.**

Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями; 12—15 яицъ выпускать по одному въ кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простымъ перцомъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцомъ; на каждое яйцо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячіе уголья, какъ только немного поджарятся, подавать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ.

ВЫДАТЬ:

12—15 яицъ, 8—12 сухарей. 2—3 ложки масла. } Зеленаго лука. Соли, перца.

732) **Гусиныя яица печеныя.**

Взять 6 яицъ, провертѣть въ нихъ дырочку, выпустить изъ нихъ всю жидкость.—Распустить 2 ложки масла, вылить яица, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мушкатнаго цвѣта, 1 ложку мелко изрубленнаго лука-сѣянца, влить 3—4 куриныя яица, размѣшать хорошенько, влить обратно въ скорлупы тонкимъ шприцомъ и испечь.

ВЫДАТЬ:

6 гусиныхъ яицъ, 2 ложки масла. 1 ложку тертой булки. $\frac{1}{4}$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта. } Зеленаго лука сѣянца. 3—4 куриныя яица.

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, МАКАРОНЫ, ВАРЕНИКИ, КАШИ И ПРОЧ.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1\frac{1}{2}$ раза
Отъ 13 до 18 — — — въ 2 раза.

А) КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВАТРУШКИ.

733) **Тѣсто на колдуны и пельмени.**

Взять 3 стакана муки, 2 яица, соленой воды 7 ложекъ, т. е. почти $\frac{1}{2}$ стакана, соли 1 полную чайную ложечку, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать рядами шарики фарша, накрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ внаружу, а потомъ вырѣзывать формою или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца. На колдуны вырѣзывать меньшею формою, такъ что, изъ этой пропорціи можетъ выйти до 60 штукъ колдуновъ, а на пельмени большею формою—штукъ около 40.—Опустить въ кипятокъ соленой воды, на эту пропорцію колдуновъ, варенниковъ и пр. въ кипятокъ нужно положить одну полную столовую ложку съ верхомъ соли, черезъ 10 минутъ попробовать, если будутъ готовы, выбирать осторожно друшлаковою ложкою на блюдо.

ВЫДАТЬ:

3 стак. т. е. 1 ф. пшеничной муки. } 2 яица.

734) **Тѣсто на лапшу, лазанки и ламаньцы.**

Взять 3 стакана муки, 3 яица, соленой воды 4—5 столовыхъ серебряныхъ ложекъ, т. е. около $\frac{1}{3}$ стакана, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, дать обсохнуть, напинковать мелко на лапшу, а на лазанки разрѣзать наискось четыреугольными кусочками.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ муки т. е. 3 стакана. } 3 яица.

735) **Колдуны литовскіе.**

$\frac{3}{4}$ фунта сырой говядины отъ филейной части, $\frac{3}{4}$ фун. почечнаго сала, а кто любитъ очень жирные колдуны, то $1\frac{1}{2}$ фунта почечнаго сала, изрубить очень мелко, положить соли, 5 зеренъ простаго и 10 зеренъ англійскаго перца, 2 ложки мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла, или просто эту луковицу испечь, мелко изрубить, прибавить, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки просѣяннаго майорана и 1—2 ложки жирнаго бульона, размѣшать. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 733, вырѣзать колдуны величиною въ $\frac{1}{2}$ маленькаго стак., опустить въ кипятокъ соленой воды, черезъ $\frac{1}{4}$ часа попробовать, если готовы, вынимать осторожно друшлаковою ложкою на блюдо, подавать горячими передъ бульономъ.

ВЫДАТЬ:

3/4 фунта говядины.	(1/2 лож. масла), кто любитъ, майорана.
3/4 или 1 1/2 фунта почечнаго сала.	На тѣсто:
5 зер. простаго, 10 зер. англ. перца.	3 стакана т. е. 1 фунтъ муки.
Соли, 1 большую луковицу.	2 яйца.

736) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.

1 1/2 фунта телятины безъ костей сварить, мелко изрубить, смѣшать съ вымоченною, очищенною отъ костей и мелко изрубленною 1 шотландскою или голландскою селедкою, 2 крутыми мелко изрубленными яйцами; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить мѣшая, прибавить мушкатнаго орѣха, толченаго простаго и англійскаго перца, когда остынетъ, нафаршировать колдуны, и далѣе вообще поступить съ ними какъ сказано въ № 733. Подавая облить масломъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 фунта телятины.	2—3 ложки сливочнаго масла.
1 шотланд. или голандск. селедку.	На тѣсто:
2 яйца, 1 луковицу, 1 лож. масла.	3 стакана т. е. 1 фунтъ муки.
Мушкатнаго орѣха.	2 яйца, соли.
3 зер. простаго, 6—7 зер. англ. перца.	

737) Пельмени съ грибами.

Взять сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ хорошенько въ горячей водѣ, сварить до мягкости, мелко изрубить; распустить на сковородѣ 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и грибы, положить соли, толченаго англійскаго перца, остудить, вбить 1—2 яйца, размѣшать. Далѣе поступить во всемъ, какъ сказано въ № 733. Подавая облить 2—3 ложками горячаго сливочнаго масла.

ВЫДАТЬ:

1/3 фунта сушоныхъ грибовъ.	На тѣсто:
1—3 луковицы, 1 ложку масла.	3 стакана т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.
Соли, англійскаго перца.	
1—2 яйца, 2—3 лож. сливоч. масла.	

738) Пельмени съ грибами и ветчиною.

Сушоные грибы вымыть хорошенько, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 1 луковицею въ 1 ложкѣ масла, положить немного перца, смѣшать съ мелко изрубленною копченою ветчиною, далѣе поступить какъ сказано въ № 733, подавая облить горячимъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

3/8 фунта сушоныхъ грибовъ.	На тѣсто:
1 луковицу, 1 ложку масла.	3 полные стак. т. е. 1 фун. муки.
1/2 фунта копченой ветчины.	2 яйца.
	2 или 3 ложки сливочнаго масла.

739) Пельмени сибирскіе.

Изрубить мелко 2 луковицы, прибавить нарѣзанной ломтиками сырой ветчины съ жиромъ и очищенной отъ жилъ дичи, изрубить все это вмѣстѣ, положить перца англійскаго и простаго, гвоздики. Приготовить тѣсто и вообще поступить какъ сказано въ № 733, подавая облить краснымъ мяснымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ, лимоннымъ сокомъ или уксусомъ.

ВЫДАТЬ:

2 луковицы, 3/4 фунта ветчины.	На соусъ
3/4 фунта дичи безъ костей.	1 ложку сливочнаго масла.
Перца англійскаго и простаго.	1/4 лимона или уксусъ.
Гвоздики 2—3 штуки.	1 ложку муки, бульонъ.
На тѣсто:	
3 стак. т. е. 1 фун. муки, 2 яйца.	

740) Пельмени украинскіе.

Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 733, но только вмѣсто пшеничной взять муки гречневой или гречневой пополамъ съ пшеничною.

3 стакана свѣжей черники или свѣжихъ сливъ или вишень, вынувъ изъ нихъ косточки, размѣшать осторожно съ 1/2 стаканомъ сахара, чтобы не раздавить ягодъ, далѣе поступить во всемъ какъ сказано въ № 733. Подавая облить самою свѣжею сметаною съ сахаромъ и корицею; эти пельмени подаются и холодными.

ВЫДАТЬ:

3 стакана гречневой муки.	1 1/2 стакана сметаны.
или 1 1/2 ст. греч. и 1 1/2 пшеничной.	1/2 стакана сахара.
2 яйца, 3 ст. черники или вишень.	1 чайную ложечку корицы.

Такіе пельмени можно поджарить въ 1/4 или въ 1 1/2 фун. масла.

741) Вареники съ творогомъ.

Взять 1 1/2 фунта изъ подъ пресса свѣжаго творога, положить ложки 2 сметаны, соли или ложку сахара, 2—3 яйца, размѣшать; или просто 3 стак. творога и 4 яйца. Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе, какъ сказано въ № 733, подать къ нимъ растопленнаго сливочнаго масла или свѣжей сметаны.

ВЫДАТЬ:

	На тѣсто:
1 1/2 фунта творога.	3 стакана муки и 2 яйца.
2—3 яйца.	2—3 ложки сливочнаго масла.
1 ложку сахара, соли.	или 1—2 стакана сметаны.

Или, сложивъ вареники на блюдо, облить 2 стак. сметаны, вставить въ печь, чтобы зарумянились.

742) Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ.

Взять 1 стаканъ теплаго молока, стакана 3 муки, 3 яйца, ложки 2 густыхъ дрожжей, немного соли, размѣшать и выбить до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тѣсто на

столѣ въ пальцъ толщиною, положить варенья безъ сиропа, прикрыть тѣстомъ, вырѣзать небольшіе пирожки. Кастрюлю намазать ложкою масла, посыпать сухарями, положить рядъ пирожковъ, скропить масломъ, снять рядъ пирожковъ и такъ до половины кастрюли, поставить въ теплое мѣсто, Когда поднимутся, вставить въ довольно горячую печь, подавая выложить на блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:	1 стаканъ варенья безъ сока, ягоднаго или фруктоваго пюре.
1 стаканъ молока, 3½ стакана муки.	2—3 сухаря, 3—4 ложки масла.
3 яйца, соли, 2 ложки дрожжей.	

743) **Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.**

4 желтка, ¼ фунта растопленнаго масла, немного воды, ложку сахара размѣшать хорошенько, подогрѣть, влить въ 3 стак. пшеничной муки, размѣшать до гладкости, прибавить ½ рюмки бѣлыхъ густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вымѣсить его, раздѣлить на 6—9 частей; 6—9 четвертокъ бумаги намазать масломъ, наложить на каждую изъ нихъ раскатанный кусокъ тѣста, смазать каждый пластъ тѣста творогомъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, желтками и коринкою, или какимъ нибудь вареньемъ, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, обсыпать сахаромъ съ корицею, подать къ нимъ растопленное сливочное масло или сметану.

ВЫДАТЬ:

4 желтка, ¼ фунта масла.	или вмѣсто всего этого 1½—2 стак. варенья.
1—2 ложки сахара, 3½ стак. муки.	
½ рюмки дрожжей,	
1 ложку масла—намазать бумагу.	Сахаръ и корицу. Подать отдѣльно также 2—3 ложки сливочнаго масла или 1½ стакана сметаны,
На фаршъ:	
1½ фунта творога, ¼ стакана сахара.	
Корицы, ½ стак. коринки, 2 желтка.	

744) **Вареники постные съ пюре изъ сливъ.**

Приготовить вареники изъ постнаго тѣста съ пюре изъ сливъ, поступить во всемъ, какъ сказано въ № 733, подавая облить горячимъ прованскимъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана муки, соли.	⅓ стакана прованскаго масла.
1½ стакана пюре изъ сливъ.	

745) **Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.**

1 фунтъ свѣжаго творога положить подъ прессъ, потомъ растереть его хорошенько, протереть сквозь рѣшето, положить соли, 1 ложку сливочнаго масла, 2 яйца, протереть сквозь сито. Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить въ нее 1½ ложки масла, соли, вскипятить, всыпать 2¾ стакана гречневой муки, мѣшая веселочкою

минутъ съ пять, отставить на край плиты, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Потомъ дѣлать изъ этого тѣста шарики, величиною въ куриное яйцо, обкачивая ихъ въ мукѣ, раскатать изъ каждаго тонкую лепешку, положить на середину ея немного творога, сложить края вмѣстѣ, слѣпить ихъ плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ полумѣсяца, положить на растопленное масло въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подать къ нимъ сметану.

ВЫДАТЬ:

1½ фунта творога, 2—3 яйца, соли.	2—3 ложки масла—обжарить пирожки.
2½ ложки масла.	
3 стакана гречневой муки.	1—1½ стакана сметаны.

746) **Вареники съ черносливомъ.**

(постные.)

1 фунтъ чернослива вымыть, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, остудить. Приготовить тѣсто постное изъ одной муки и воды и вообще во всемъ поступить такъ, какъ сказано въ № 733, подавая посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ чернослива.	3 стакана муки.
¼ стак. мелкаго сахара.	

747) **Вареники съ капустою.**

постные.

4 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на друшлакъ, остудить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ ¼ стаканѣ прованскаго масла, сложить туда же и капусту, размѣшать, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха.

Приготовить постное пѣсное тѣсто и вообще поступить далѣе во всемъ, какъ сказано въ № 733; подавая облить горячимъ прованскимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго лука и тогда уже облить.

ВЫДАТЬ:

4 стакана кислой капусты т. е. 2 ф.	Мушкатнаго орѣха, 3 стак. муки.
2—4 луковицы, соли, перца.	½ стакана прованскаго масла.

748) **Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива.**

⅞ фун. французскаго чернослива обварить кипяткомъ, когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, вынуть косточки, сложить черносливъ въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить водою, разварить до мягкости, протереть сквозь сито; ¼ стак. сахара вскипятить съ ½ стак. воды, положить въ этотъ сиропъ черносливъ, уварить до густоты.

1½ французскаго свѣжаго бѣлаго хлѣба нарѣзать тонкими ломтиками, сложить ихъ на рашпоръ, поджарить съ одной стороны, потомъ на поджаренную сторону положить приготовленнаго мармелада,

покрыть другою гренкою, обсыпать сахаромъ, сложить на рашперъ; передъ отпускомъ вставить въ горячую печь, подрумянить гренки съ обихъ сторонъ. Подавая, на блюдѣ облить сиропомъ изъ чернослива слѣд.: косточки изъ чернослива истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ нимъ 1/8 фунта чернослива и сахара 1/4 стакана, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ не разварится совершенно, а сиропъ уварится до 1 1/2 стакановъ, процѣдить, облить на блюдѣ гренки.

ВЫДАТЬ:

1 фун. чернослива т. е. 2 1/2 стакана. | 1 1/2 французск. булки.
1/2 стакана мелкаго сахара. | Кусокъ корицы.

749) Ватрушки съ лукомъ.

(постныя.)

Приготовить постное тѣсто на дрожжахъ № 553, раскатать его довольно тонко, вырѣзать круглыя лепешечки, защипать кругомъ края, а въ середину положить мелко изрубленнаго лука, поджаренаго въ прованскомъ маслѣ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся, смазать прованскимъ масломъ, испечь въ горячей печкѣ; подавая смазать опять прованскимъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 фунта т. е. 4 стакана муки. | 1/2 ст. прованск. или маковаго масла.
1 ст. воды вмѣстѣ съ дрожжами, соли. | Луковицъ шт. 12, соли, перца.

750) Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками.

(постныя.)

Приготовить постное тѣсто на дрожжахъ съ сахаромъ и лимонною цедрою № 553, раскатать довольно тонко, вырѣзать круглыя лепешечки, дать немного имъ на столѣ подняться, положить на нихъ варенья безъ сиропа или испеченыя и протертыя яблоки или свѣжія ягоды, защипать кругомъ края, сложить на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, смазать прованскимъ масломъ, вставить въ горячую печь; когда почти будутъ готовы посыпать полною ложкою мелкаго сахара и опять въ печь; когда подрумянятся, подавать.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто: | 1 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами.
4 стакана самой сухой муки. | 6—9 яблоковъ или 1 фунтъ ягодъ и
1/4 ст. прованскаго или миндал. масла. | 1/2 стакана мелкаго сахара.
1 ложк. мелкаго сахара и лимон. цедры. | или стакана 1 1/2 или 2 варенья.

751) Ватрушки съ творогомъ или пшеномъ.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 551 или пѣсное тѣсто № 550, раскатать тоненькія лепешечки, наложить на каждую творога или пшена, защипать красиво кругомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли.

Творогъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 3 стакана творога изъ подъ пресса растереть хорошенько, протереть сквозь сито, положить ложки 4—5 свѣжей сметаны, сахара, 1—2 яйца, размѣшать до гладкости, прибавить, кто хочетъ, 1/4 стакана изюма.

Пшено приготовить слѣд. образ.: 1 полный стаканъ пшена перемыть въ 3-хъ водахъ горячихъ какъ кипятокъ, слить воду, налить бутылкою молока, разварить до мягкости, положить 1 ложку сливочнаго масла, соли, когда остынетъ вбить 2 яйца.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто № 551. | 1—2 ложки масла, 1/2 стак. сметаны.
 | 1 яйцо смазать тѣсто.
1 1/2 фунта т. е. 4 стакана муки. | 1 1/2 фун. творога, 4—5 ложк. сметаны.
Около 1 стакана молока. | 1—2 яйца, (3—4 куска сахара.)
2—3 ложки дрожжей, 2 яйца, соли. | (1/4 стакана изюма).
1 ложк. масла, 1 яйцо—смазать тѣсто. | Или полный стаканъ пшена.
Или на тѣсто № 550. | 1 бутылку молока, 1 ложку масла.
3 стакана муки, 2 яйца, соли. | 2 яйца, соли или сахара 1 ложку.

Ватрушки дѣлаются также изъ слоенаго тѣста № 134.

752) Пезы.

Взять 1 стак. молока вмѣстѣ съ дрожжами, половину назначенной муки, растворить тѣсто какъ обыкновенно, дать подняться, потомъ замѣсить остальною мукою, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца, такъ, чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ его на сухари, выбить какъ можно лучше веселочкою, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично поднимется, надѣлать круглыхъ булочекъ величиною въ грецкій орѣхъ, и обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ небольшую форму, дать подняться, потомъ вставить въ кипятокъ и варить пезы на парѣ около получаса, или вставить ихъ въ печь, подавая выложить на блюдо, подавать горячими.

2 луковицы мелко изрубить, поджарить до красна въ 2—3 ложкахъ масла, подать отдѣльно.

ВЫДАТЬ:

Около 1 стакана молока. | 2 ложки дрожжей, 2 луковицы.
3. ст. т. е. 1 ф. муки, 2 яйца, соли. | Всего 3/4 фунта масла.

Б) ИТАЛЬЯНСКІЕ МАКАРОНЫ, ЛАПША, ЛАЗАНКИ, ЛАМАНЬЦЫ.

753) Макароны итальянскіе съ масломъ.

1 фунтъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить 2—3 ложками сливочнаго масла, осыпать 2 ложками сыра

754) Макароны со сметаною.

1 фунтъ макароновъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ нихъ 2—3 желтка, 3/4 стак. сметаны, 3—4 ложки сухаго тертаго сыра, ложку масла, сложить въ жестяную форму, намазанную 1/2 ложкою масла, вставить въ печь, чтобы подрумянилось, можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями.

*

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ макароновъ, 2—3 желтка. } 3—4 ложки тертаго сухаго сыра.
1/2—3/4 стакана сметаны. } 1 1/2 ложки масла, 2 сухаря.

755) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.

1 фунтъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; 1 фун. вареной ветчины или солонины, мелко нарѣзать, а кусокъ пармезана натереть на теркѣ. Блюдо намазать 1/2 ложкою масла, посыпать слегка пармезаномъ, положить рядъ макароновъ, рядъ ветчины, слегка посыпать сыромъ, наложить кусочками масло, опять рядъ макароновъ и ветчины, сверху посыпать пармезаномъ и наложить масла, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ макароновъ. } 1/4 фунта пармезана.
1 фунтъ ветчины или солонины. } 3—4 ложки масла.

756) Вермишель.

Приготовить домашней лапши № 734 или взять 1 фун. купленной итальянской вермишели, опустить въ кипятокъ соленой воды, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, положить 2—3 куска сахара, 2—3 ложки масла, 1—2 яйца, смѣшать, намазать кастрюлю или форму масломъ, обсыпать сухарями, остудить, сложить вермишель, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы корочка кругомъ подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ купленной ит. вермишели. } 2—3 куска сахара.
или выдать на домашнюю лапшу 3 стакана муки и 3 яйца. } 1—2 яйца, 2 сухаря.
} 2—3 ложки масла.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

757) Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

Взять 3/4 Ф. куп. вермишели или приготовить домашнюю лапшу № 734, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, смѣшать съ 1—2 ложками масла и 1 яйцомъ.— 1 1/2 фунта говядины, сваренной въ бульонѣ, мелко изрубить. 1—1 1/2 ложки масла распустить, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, а потомъ и говядину. Кастрюлю или форму вымазать 1/2 ложкою масла, обсыпать сырою вермишелью, остудить, положить рядъ лапши, рядъ мяснаго фарша, рядъ лапши, рядъ рубленныхъ крутыхъ яицъ и такъ до конца, вставить въ печь. Подавать въ формѣ или выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 фунта говядины, 1 луковицу. } 3/4 Ф. куп. итальянской вермишели.
5—6 яицъ, отъ 2 1/2 до 4 ложекъ масла. } Или 2 яйца и 2 ст. муки на дом. лапшу.

758) Вермишель на молокѣ.

Приготовить домашнюю лапшу № 734; вскипятить 4 стак. молока съ ложкою сахара и 1 1/2 ложками масла, всыпать лапшу, варить мѣшая минутъ 10, остудить, вбить 6 желтковъ, положить, кто хочетъ,

1/2 стак. вымытой и до суха вытертой коринки, 1/2 чайной ложечки корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь на 1 часъ.

ВЫДАТЬ:

4 стак. молока, 1/4 фунта масла. } На тѣсто:
1 ложку сахара, 1/2 чайн. ложк. корицы. }
6 яицъ, (1/2 стакана коринки). } 2 стакана муки, 2 яйца, соли.

759) Вермишель на молокѣ съ ванилью.

Приготовить домашнюю лапшу № 734 или взять 1 Ф. купленной вермишели; вскипятить 4 1/2 стак. молока, положить 1 ложку сливочнаго масла, 4—5 кусковъ сахара истолченнаго съ ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою, поставить на 1/2 часа въ горячую печь; потомъ вынуть изъ печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченыя сливки, скропить сверху и на блюдо подлить сливокъ, поставить въ горячую печь; продолжать кропить сливками, пока не подрумянится.

ВЫДАТЬ:

4 1/2 стак. молока т. е. 1 1/2 бутылки. } 1 стаканъ сливокъ.
1 ложку сливочнаго масла. } 1 фун. купленной ит. вермишели.
4—5 кусковъ сахара, 1/2 верш. ванили. } или 2 ст. муки и 2 яйца, соли.

760) Вермишель съ шампиньонами.

Приготовить домашнюю лапшу № 734 или 1 фун. купленной вермишели или макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соли, немного англійскаго толченаго и 1—2 зерна простаго перца. Полную тарелку шампиньоновъ очистить, мелко нарѣзать и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ солью и масломъ, форму намазать масломъ, посыпать сухарями, класть рядъ лапши, рядъ поджаренныхъ шампиньоновъ, вставить въ горячую печь; подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ купленной вермишели или макароновъ. } 1 полную тарелку шампиньоновъ.
} Англ. перца и простаго 1—2 зерна.
Или на домаш. лапшу 3 стак. муки. } 2 яйца, 2 ложки сметаны.
3 яйца, соли. } 3 ложки масла, 2 сухаря.

761) Лазанки съ масломъ и лукомъ.

Приготовить лазанки № 734, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою.

2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить до красна въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ лазанками, прибавить еще 2—3 ложки масла; форму вымазать масломъ, остудить, сложить лазанки, вставить въ печь; корочка должна быть кругомъ сухонькая; подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

} На тѣсто:
2—3 луковицы. } 3 стакана т. е. 1 фунтъ муки
2—3 ложки масла. } и 3 яйца, соли.

Вмѣсто лука можно пересыпать лазанки тертымъ голландскимъ сыромъ (1/8 фун.) или творогомъ (1/2 фун.), или сварить лазанки въ соленой водѣ, выбрать ихъ друшлаковою ложкою на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

762) Лазанки съ сыромъ и сметаною.

Приготовить лазанки № 734, опустить въ кипятокъ соленой воды, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою.—Натереть на теркѣ бѣлаго деревенскаго сыра № 1330, смѣшать съ 1 стак. сметаны, положить немного масла, 4 желтка, размѣшать съ лазанками, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, которую вымазать сперва растопленнымъ масломъ и остудить, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

	На тѣсто:
1 стак. тертаго сыра, 1 ст. сметаны.	3 стакана т. е. 1 фунтъ муки.
4 яйца, соли. 1—2 ложки масла.	3 яйца, соли.

763) Мнихи.

Маленькіе сухіе продажные крендельки обварить кипяткомъ, чтобы разбухли, но не обратились въ кашу, слить воду, посолить, облить подрумяненымъ масломъ.

Или крендели намочить въ красномъ винѣ, когда разбухнутъ, поджарить въ маслѣ; подавая посыпать сахаромъ съ корицею.

Эти мнихи приготовляются въ дорогѣ на станціяхъ, гдѣ трудно найти какую-нибудь провизію.

764) Ламаньцы съ макомъ и медомъ (постные) и пирожное туринское.

Взять 1 ложку постнаго масла, соли, 7 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать острымъ ножомъ четырехугольные кусочки какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать какъ были надрѣзаны.—2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрутся всѣ зерна, положить 2/3 стакана меда липца или сахара, влить около стакана кипятка, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть на верхъ стоймя высушенные ламаньцы, подавать; или за 2 минуты передъ отпускомъ сложивъ ламаньцы на рѣшето, облить ихъ кипяткомъ и потомъ положить ихъ въ макъ, перемѣшать, тотчасъ подавать.

ВЫДАТЬ:

3/4 фунта муки.	1 ложку постнаго масла.
2 стакана мака.	2/3 стакана меда или сахара.

Пирожное туринское. 1/2 стакана растопленнаго масла, 1/2 стак. молока вскипятить, всыпать тотчасъ же вдругъ 1 стак. муки, шибко мѣшая на маломъ огнѣ; когда масса размѣшается до гладкости и будетъ отставать отъ ложки, отставить, остудить, вбить по одному 3 яйца и выбивать лопаткою, пока тѣсто не начнетъ тянуться. Наставить воды, когда она вскипитъ, спускать въ нее тѣсто шприцовою формою въ видѣ палочекъ, въ палецъ длиною и варить ихъ на легкомъ огнѣ; когда всплывутъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ форму, намазанную масломъ, облить слѣд. соусомъ: 2 стак. молока или сливокъ, 2 желтка, 2 ложки сахара размѣшать, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ, облить этимъ пирожное, вставить въ печь на 1 часъ.

В) КАШИ.

765) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.

2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣдкій друшлакъ, такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась.

2 1/2 стак. воды или молока вскипятить съ 2 ложками масла и немного соли, всыпать круто крупы, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на меньшій огонь минутъ на 10 накрывъ крышкою; отставить, размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать вымытой, кипяткомъ обваренной и вытертой коринки, мелкаго сахара, 1 чайную ложк. корицы, прибавить масла, размѣшать, вставить въ печь минутъ на 20 или 30, раза два-три перемѣшать ложкою, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась; выложивъ на блюдо, можно посыпать сахаромъ и облить какимъ-нибудь сиропомъ или подать отдѣльно соусъ изъ 3 желтковъ, разбитыхъ до бѣла съ 3 кусками сахара и разведенными 3/4 стакана сырыхъ сливокъ.

ВЫДАТЬ:

2 стакана смоленскихъ крупъ.	2 яйца, 1/2—1 стаканъ коринки.
2 1/2 стакана воды или молока.	1 чайн. ложечку корицы.
3/8 фунта масла.	кусковъ 5—6 сахара. (На соусъ).

Каша такая, подаваемая къ зразамъ, приготовляется точно такъ же, но безъ коринки, сахара и корицы и меньшая пропорція, а именно: 1 1/4 стак. смоленскихъ или самыхъ мелкихъ гречневыхъ крупъ, 1 яйцо, 1/4 фунта масла, соли, 1 1/2 стак. воды или бульона.

766) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною.

2 1/2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь друшлакъ, смѣшать съ 2 1/2 стак. самой свѣжей сметаны, 1/4—1/2 стак. мелкаго сахара, чайною ложкою корицы, 1/2 или 1 стак. обваренной и вытертой коринки, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо.

767) Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.

(скоромная или постная).

2 стак. смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь друшлакъ; 5—10 суш. грибковъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть

грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульона 2½ стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго или съ ¼ стак. прованскаго масла, вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ на 5, отоставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась, подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

2 стакана смоленскихъ крупъ.	3—4 ложки чухонскаго масла.
Если скоромная каша, то перетереть 2 яйцами.	или съ ½ стакана прованскаго.
5—10 грибовъ сушоныхъ, соли.	1 морковь ½ петрушки, ½ селлерея. 1 луков., ½ порея, 5—6 ш. анг. перца.

768) **Кашка пуховая.**

2 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, сварить въ 4 стаканахъ молока, прибавивъ 1 ложку масла; когда остынетъ, протереть сквозь сито прямо на блюдо въ видѣ горки.

Или 2 стакана смоленскихъ крупъ сварить въ 4 стаканахъ молока, когда погустѣетъ, остудить, натереть на теркѣ на блюдо.

И къ той и другой кашѣ подать соусъ изъ сливокъ или молока съ желтками, корицею или ванилью № 205, или сахаръ и сливки.

769) **Кашка пуховая.**

(постная).

2 стакана гречневыхъ или смоленскихъ крупъ или 1 гарнецъ картофеля сварить въ водѣ, прибавивъ немного соли, остудить, протереть сквозь сито на блюдо; подать къ ней сахаръ, миндальное № 209 или маковое молоко № 210.

770) **Крутая гречневая каша.**

2 фунта крупъ просѣять, чтобы не оставалось въ нихъ муки, поджарить на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1 ложку чухонскаго масла, а въ постный день 1—2 ложки прованскаго, соли, мѣшать пока масло не распустится, влить кипятка такъ, чтобы кашу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 3 часа.

Или положить вмѣсто 1 ложки ½ фунта масла и, накрывъ кастрюлю крышкою, варить кашу на парѣ.

ВЫДАТЬ:

2 ф. т. е. 4¼ ст. гречневыхъ крупъ.	Или 1—2 ложки прованскаго.
1/6 или ½ ф. чухонскаго масла.	Соли.

Подаются къ ней сахаръ и с[illegible]вки, въ постный день миндальное или маковое молоко № 209 и № 210, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь друшлакъ, сложить на блюдо въ видѣ горки.

771) **Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ.**

Приготовить кашу такъ, какъ сказано въ № 765, вынувъ изъ печи положить на блюдо рядъ каши, посыпать тертымъ пармезаномъ, скропить масломъ, опять рядъ каши и т. д., сверху посыпать пармезаномъ, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянилась.

ВЫДАТЬ:

2 стакана гречневыхъ мелкихъ крупъ.	3—4 ложки масла.
2 яйца.	1/8 фунта пармезана.

772) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.**

Очистить самыхъ свѣжихъ рябчиковъ 2—3 штуки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, положить соли, 1—2 зер. англійскаго перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить отъ костей, мелко изрубить; 1¼ ст. смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, сварить ихъ въ 1½ стаканахъ бульона изъ рябчиковъ, прибавивъ 2 ложки масла; когда погустѣетъ, положить рубленные рябчики, размѣшать, посолить, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на полчаса; подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

2—3 рябчика, 1—2 зер. англ. перца.	1¼ стак. смоленск. крупъ т. е. ½ ф.
Соли, 1 гвоздику.	1 яйцо, ¼ фунта масла.

773) **Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною.**

Вымыть 1¼ стакана ячневыхъ крупъ, налить 2 бутылками кипяченаго молока, положить 1 ложку масла, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится, тогда снять съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, рамѣшать веселочкою, развести ¾ стакана сметаны, сложить въ жестяную форму на блюдо, поставить въ горячую печь на ½ часа.

ВЫДАТЬ:

1¼ стак. т. е. ½ фунта крупъ, 6 стак. молока, 1 ложку масла. 4 яйца, соли.	¾—1 стаканъ сметаны. Подать отдѣльно густыя сливки и мелкій сахаръ.

774) **Каша манная на миндальномъ молокѣ.**

(постная).

¼ ф. сладкаго, 5 штукъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды, развести 2 стаканами кипятка, размѣшать, процѣдить.—Влить въ кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, 1 ложку сахара, положить миндальные отолочки, когда вскипятъ, всыпать 1⅛ стак. манны, размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, влить понемногу, мѣшая эти 2 стакана миндальнаго молока, вскипятить, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать желѣзною лопаткою.

Выдать:

$1^1/_8$ стакана манны т. е. $^1/_2$ фунта.
3—4 куска сахара.
$^1/_4$ ф. т. е. $^3/_4$ ст. сладкаго миндаля.

} 5 штукъ горькаго миндаля.
} Подать отдѣльно мелкій сахаръ.

775) Каша обыкновенная изъ смоленскихъ крупъ не слишкомъ густая, подаваемая дѣтямъ къ завтраку.

(*пропорція на 6 тарелокъ*).

а) *На водѣ*: 4 бутылки воды вскипятить, всыпать $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_4$ стак. смоленскихъ крупъ, соли, $^1/_4$ фунта масла.

б) *На молокѣ*: $3^1/_2$ бутылки молока, $1^1/_4$ стак, т. е. $^1/_2$ фунт. крупъ, соли, $^1/_8$ фун. масла.

Эту же самую кашу можно запечь, прибавивъ 2 яйца, 2—3 куска сахара, корицы, 1 стак. изюма, подать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ. Въ такомъ случаѣ достаточно 2 бутылокъ молока.

в) *На бульонѣ*: 10—11 стак. бульона, $1^1/_4$ стак. крупъ, соли, $^1/_2$ ложки масла.

776) Каша обыкновенная изъ манны.

а) *На бульонѣ*: 10 стак. бульона, $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. манны, соли, $^1/_2$ ложки масла.

б) *На молокѣ*: $10^1/_2$ стак., т. е. $3^1/_2$ бутылки молока, $1^1/_8$ стак. манны, соли, $^1/_8$ фунта масла.

в) Эту же самую кашу можно запечь въ кастрюлькѣ, какъ сказано въ № 775.

777) Каша рисовая.

а) *На молокѣ*: $10^1/_2$ стак. т. е. $3^1/_2$ бутылки молока, $^3/_4$ фун., т. е. $1^1/_2$ стак. риса, $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, соли; какъ только крупы разварятся, тотчасъ подавать.

Эту же кашу можно запечь въ кастрюлькѣ, какъ сказано въ № 775.

б) *На бульонѣ*: $1^1/_2$ стак. риса, соли, $^1/_8$ фун. масла.

778) Каша ячневая.

Опустить въ кипятокъ горячей воды $1^1/_2$ стак. ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3^1/_2$ ст. молока, положить $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, сварить до мягкости; или съ самаго начала варить въ $3^1/_2$ бутылкахъ молока.

779) Каша овсяная.

а) *На молокѣ*: $3^1/_2$ бутылки молока вскипятить, всыпать $1^3/_4$ стак. крупъ, положить соли, разварить, положить $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, размѣшать, выбить лопаткою и еще разъ вскипятить.

б) *Овсянка на водѣ*: $1^3/_4$ стак. крупъ всыпать въ кипятокъ, положить соли, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, положить 2 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою, прибавить, кто хочетъ, $^1/_2$ стак. изюма или 1 стаканъ чернослива.

в) *Овсянка съ картофелемъ*: $1^1/_2$ стак. крупъ сварить, какъ сказано выше, прибавить съ $^1/_4$ гарнца сваренаго картофеля.

780) Каша изъ перловыхъ крупъ.

а) *На водѣ:* опустить въ кипятокъ $1^1/_2$ стак. крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 2—3 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою.

б) *На бульонѣ*: $1^1/_2$ стак. крупъ, соли, 1 ложку масла.

в) *На молокѣ:* разварить сперва въ водѣ $1^1/_2$ стакана крупъ, потомъ подлить $3^1/_2$ стак. молока, положить соли, 2 ложки масла, варить до готовности или варить въ молокѣ съ самаго начала ($3^1/_2$ бутылки молока).

781) Каша пшенная.

$1^1/_2$ стак. пшена вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить; если молоко цѣльное, прибавить $^1/_8$ фунта, если же снятое—то $^1/_4$ фунта сливочнаго масла.

782) Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.

На 9 стак. воды или бульона, взять $1^1/_2$ стак. крупъ, сварить какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

783) Каша изъ крупичатой муки.

(скоромная или постная).

Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 3 стакановъ муки, 1 яйца и $^1/_2$ стакана соленой воды, изрубить это тѣсто довольно мелко ножомъ или лучше расщипать его руками. Вскипятить воду или 3 бутылки молока, всыпать эти мучныя крупы, вскипятить раза два-три, положивъ соли и 1—2 ложки масла.

Такая каша приготовляется постная на грибномъ бульонѣ и тѣсто дѣлается изъ одной муки и воды.

Или просто на водѣ, въ такомъ случаѣ влить ложки 2—3 прованскаго масла, миндальнаго или маковаго молока № 209.

784) Каша изъ картофельной крупы.

$^1/_2$ фунта картофельной крупы сварить въ молокѣ, положить соли и масла.

785) Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.

Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать сноны, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть какъ каждыя крупы и варить на водѣ или на молокѣ, положивъ соли и масла.

786) Каша изъ розовыхъ крупъ.

Розовая крупы № 1376 сварить какъ обыкновенно на молокѣ.

787) Каша изъ тыквы.

Срѣзать верхнюю кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или $1^1/_2$ стак. сливокъ или молока, положить куска 2—3 сахара, ложку сливочнаго масла, кто хочетъ, ложку муки, вскипятить, подавать.

Г) СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ.

788) Сырники вареные.

3 фунта обыкновеннаго самаго свѣжаго творога положить подъ прессъ, потомъ растереть его хорошенько въ каменной чашкѣ, положить 1 ложку масла, соли, 6 яицъ (если творогъ очень густъ, то прибавить 2—3 ложки сметаны), $^1/_2$ стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, выдѣлать на столѣ, посыпанномъ слегка мукою, длинныя плоскія полоски, разрѣзать ихъ наискось на куски въ вершокъ длиною, опустить въ соленый кипятокъ, когда всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками растопленнаго масла, посыпать 2—3 толчеными сухарями.

ВЫДАТЬ:

3 фун. творога, 6 яицъ, соли. (2—3 ложки сметаны). } 1 ст. муки, около $^1/_2$ ф. слив. масла. 2—3 сухаря.

789) Сырники вареные другимъ манеромъ.

2 фунта творога положить подъ прессъ, растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яйца, 2 столовыя ложки муки, размѣшать какъ можно лучше, спускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ друшлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стакановъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

2 фунта творога, 4 яйца. 2 ложки муки, $^1/_4$ фун. сахара. } 1 стаканъ сметаны. (Корицы, сахара съ $^1/_4$ стакана).

790) Сырники жареные.

3 фунта свѣжаго творога положить подъ прессъ, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2—3 ложки сметаны, мелкаго сахара, немного муки, надѣлать на столѣ, слегка посыпанномъ мукою, плоскія лепешечки, влить на сковороду $^1/_2$ стак. очищеннаго растопленнаго масла, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ.—Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

ВЫДАТЬ:

3 фунта творога, 4 яйца, соли. 2—3 лож. сметаны, 2—3 кус. сахара. } $^1/_3$ стак. муки, 2 ложки масла. (Сахаръ и сметану).

791) Клецки заварныя.

Клецки приготовить, какъ сказано клецки № 124, только большую пропорцію; выложивъ на блюдо, облить 2—3 ложками масла, подрумяненнаго съ 2—3 толчеными сухарями или съ мелко изрубленнымъ лукомъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_8$ фунта масла, $2^1/_4$ стакана муки. 6 яицъ; соли. 2—3 сухаря или 1—2 луковицы. } 2—3 ложки масла—облить на блюдѣ клецки.

792) Клецки картофельныя.

Приготивить клецки, какъ сказано въ № 126, только большую пропорцію; сложивъ на блюдо, облить масломъ съ сухарями или лукомъ.

ВЫДАТЬ:

$4^1/_2$ стак. картофельнаго пюре, т. е. почти 1 гарнецъ картофеля. $^3/_8$ фунта масла, почти 1 стак. муки. } 6 яицъ, соли, мушкатнаго орѣха. $^1/_4$ фунта масла—облить клецки. и 2—3 сухаря или 2—3 луковицы.

793) Клецки манныя.

Приготовить клецки, какъ сказано въ № 127, сложивъ на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ сухарями.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана молока. Немного болѣе $^3/_8$ фунта масла. $^3/_4$ стакана манны, соли, 6 яицъ. } 2—3 ложки сливочнаго масла. и 2—3 сухаря—облить клецки.

794) Клецки гречневыя.

6 ложекъ сливокъ или молока, 6 ложекъ растопленнаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стак. гречневой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ, вбить 3 яйца, положить соли, размѣшать, о ускать клецки ложкою въ соленый кипятокъ; подавая облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

ВЫДАТЬ:

6 ложекъ сливокъ или молока. 3 ложки т. е. $^3/_8$ фунта масла. 1 ст. гречневой муки, 3 яйца, соли. } 2—3 ложки масла. 2—3 сухаря или 2 луковицы.

795) Клецки саксонскія.

$1^1/_2$ ложки масла растереть до бѣла съ 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать какъ можно лучше, положить соли и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Взять $^1/_4$ фун. вареной ветчины и $^1/_4$ французскаго бѣлаго хлѣба, нарѣзать ихъ самыми мелкими кусочками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ тѣстомъ, сдѣлать въ родѣ большихъ шариковъ; опускать въ кипятокъ соленой воды или въ бульонъ; выложивъ на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

5 яицъ, $^1/_2$ фунта масла. $^1/_4$ фунта ветчины. } $^1/_4$ французскаго бѣлаго хлѣба. 2 стакана муки.

796) Клецки миндальныя.

$^1/_2$ фунта сладкаго и штукъ 15 горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая молока; потомъ положить въ миндаль 8 яицъ, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленнаго масла и $10^1/_2$ лотовъ тертаго бѣлаго хлѣба, размѣшать, опустить въ молочный супъ, или поджарить ихъ въ трехъ ложкахъ масла, сложить на блюдо, облить соусомъ изъ молока съ желтками, сахаромъ и корицею № 205.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ ф. т. е. $1^1/_2$ стак. сладк. миндаля. 15 штукъ горькаго.	$10^1/_2$ лотовъ тертаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ стак. молока, почти $^1/_4$ ф. масла. 8 яицъ, 4 ложки сахара.	(Прибавить 2 ложки масла, если поджарить клецки.)

797) **Котлеты рисовыя жареныя.**

$1^1/_2$ стак. риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ, остудить, вбить 1—2 яйца, $^1/_8$ фунта растопленнаго масла, сдѣлать въ родѣ котлетокъ, обжарить ихъ въ маслѣ, подавать на второе блюдо съ грибнымъ или голландскимъ соусомъ.

Если котлеты подаются вмѣсто пирожнаго, то въ рисъ, приготовленный какъ сказано выше, можно прибавить ложки $1^1/_2$ розовой воды, $^1/_4$ стак. сладкаго толченаго миндаля, сахара, отертаго о лимонную цедру, или корицу, обжарить въ маслѣ; подавая облить сабаіономъ или молочнымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана риса, 1—2 яйца. 1 бутылку молока, $^1/_4$ фунта масла. и на соусъ грибной № 183. или на бѣлый № 192.	$^1/_4$ ф. масла, $1^1/_2$ ложки розовой воды. или корицы, $^1/_4$ стак. слад. миндаля. или цедру лимонную. На сабайонъ № 207 или на соусъ молочный № 205.
Или выдать $1^1/_2$ стак. риса. 1—2 яйца бутылку молока, 4 куска сахара.	

798) **Котлеты рисовыя жареныя, съ шоколадными соусомъ.**

$1^1/_2$ стакана риса вымыть, налить холодною водою, разъ вскипятить, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бутылкою молока или сливокъ, положить 1 ложку сливочнаго масла, 1 ложку сахара, $^1/_2$ палочки ванили, разварить до мягкости, положить 2 яйца, остудить, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, опустить въ горячій фритюръ; когда подрумянятся, вынуть ихъ друшлаковою ложкою на друшлакъ, обвалять ихъ въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ шоколадными слѣд.: 2 желтка, 2 куска мелкаго сахара растереть до бѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, но не кипятить, облить котлеты.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана риса. 1 бутылку молока или сливокъ. 1 ложку сахара, $^1/_2$ палочки ванили. $^1/_8$ фунта сливочнаго масла. 2—3 яйца, 5—6 сухарей. $1^1/_2$ фунта фритюра или русскаго масла № 1469.	На соусъ. 2 желтка, 2 куска сахара. 2 стакана молока. $^1/_8$ фун. шоколада т. е. $^1/_2$ плитки. ($^1/_2$ чашки варенья).

Въ эти же самыя котлеты можно положить варенья безъ сока, а именно: взять немного приготовленнаго риса, скатать сперва шарикъ, сдѣлать небольшое отверзтіе, положить варенье, потомъ, катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ него котлетку въ видѣ груши и т. д.

Сальникъ изъ гречневой крупы съ печонкою.

ной гречневой крупы, перемыть ее въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, смѣшать съ очень мелко изрубленною сырою телячьей печонкою, положить соли, $^1/_8$ или $^1/_4$ фунта масла (смотря по тому, какъ жирна сѣтка), 2 яйца.—Кастрюльку выложить бараньей сѣткою или такъ называемымъ сальникомъ, сложить приготовленную кашу, накрыть тою же сѣткою, вставить въ печь на 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

Крупныхъ гречневыхъ крупъ 1 фун. т. е. $2^1/_8$ стакана. 1 большую телячью печонку.	$^1/_8$ или $^1/_4$ фунта масла. 2 яйца, соли. Баранью сѣтку.

800) **Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами.**

Гречневыя крупы перемыть въ холодной водѣ, заварить кипяткомъ, смѣшать съ мелко изрубленными 5 крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить въ кастрюлю, выложенную бараньей сѣткою, вставить въ печь на 1 часъ; подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ фун. т. е. $4^1/_4$ стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ. 5 яицъ, соли.	$^1/_4$ или $^1/_2$ фунта масла. Баранью сѣтку.

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ, ПОНЧИКИ, ХВОРОСТЪ, ОЛАДЬИ.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 — — — въ 2 раза.

А) ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ.

Примѣчаніе. Лучше всего вафли печь на горячихъ угольяхъ. Форму не надобно мазать масломъ, развѣ тогда только, если вафли не будутъ отставать отъ формы; по испеченіи вафлей, форму надобно вытереть только ватою или пропускною бумагою, но не мыть ее водою. Чтобы вафли удались—растопленное масло надобно растереть до бѣла въ холодномъ мѣстѣ, бѣлки должны быть самые свѣжіе и чрезвычайно хорошо взбиты.

801) **Вафли обыкновенныя.**

$^1/_2$ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до бѣла, вбить 4 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, $1^1/_4$ стакана муки, размѣшать до гладкости, вливая понемногу почти 1 стаканъ молока или сливокъ, размѣшать, класть понемногу 8 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать осторожно сверху внизъ и печь вафли, не мазавъ формы масломъ. Для вкуса можно прибавить корицы или тертой лимонной цедры. Чѣмъ бѣлки свѣжѣе и лучше взбиты, тѣмъ вафлей будетъ больше, такъ что изъ этой пропорціи можетъ выйти отъ 12 даже до 16 большихъ вафлей.

ВЫДАТЬ:

3 ложки т. е. $^3/_8$ фунта масла.
4—5 кусковъ сахара.
$1^1/_4$ стакана муки.
} 1 ст. молока, сливокъ или сметаны.
} 8 яицъ.
} (Корицы или лимонной цедры).

Эти вафли подаются съ сахаромъ, вареньемъ или со сбитыми сливками № 882.

Въ вафли можно положить также для вкуса $^3/_4$ стак., т. е. $^1/_4$ фунта сладкаго и 5—6 штукъ горькаго толченаго миндаля, въ такомъ случаѣ прибавить ложки 2—3 молока, или сливокъ, или убавить муки.— Вмѣсто молока можно влить 1 стаканъ воды или 1 стаканъ сметаны.

802) **Вафли рисовыя.**

$^1/_4$ фунта риса обварить кипяткомъ, слить воду, разварить въ 2-хъ стаканахъ молока или сливокъ, отставить, протереть сквозь сито, всыпать $^1/_2$ фунта муки, ложки 2 дрожжей, корицы, соли, 3—4 куска сахара, 5 яицъ или 5 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну, съ $^1/_2$ стакана теплаго молока и растопленнаго масла $^1/_3$ фунта; бить лопаткою до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, печь вафли, какъ обыкновенно.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фун. т. е. $^1/_2$ стакана риса.
$2^1/_2$ стакана молока или сливокъ.
$^1/_2$ фун. т. е. $1^1/_2$ ст. муки, 5 яицъ.
} 2 лож. дрожжей, $2^1/_2$ лож. масла.
} 3—4 куска сахара.
} (Корицы или лимонной цедры).

803) **Вафли на дрожжахъ.**

Муку, молоко, дрожжи размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; растопленное масло растереть до бѣла, вбить желтки и опять мѣшать; когда тѣсто поднимется, положить въ него это масло съ желтками, всыпать сахаръ, положить взбитые бѣлки и печь вафли какъ обыкновенно.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ стак. растопленнаго масла.
6 яицъ, 2 ложки дрожжей.
2 ст. муки, $1^1/_2$ ст. теплаго молока.
} 4—5 кусковъ сахара.
} (Мушкатнаго цвѣта или чего-нибудь
} другаго для запаха).

Печь какъ сказано въ предъидущемъ № 801.

(Выйдетъ большихъ вафлей отъ 14 до 15).

804) **Вафли шоколадныя.**

Приготовить точно также, какъ вафли № 801, съ тою только разницею, что вмѣсто $1^1/_4$ стакана муки, взять $^1/_2$ стак. тертаго шоколада и 1 стак. крупичатой муки.

Вафли на взбитой сметанѣ. $1^1/_2$ стак. сметаны сбить на льду въ пѣну, смѣшать съ 6 желтками и $^1/_2$ фун., т. е. $1^1/_2$ стак. самой лучшей муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ и печь какъ обыкновенно.

805) **Трубочки съ виномъ.**

$^3/_4$ ст. муки, $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, $^3/_4$ стак. вина, 3 бѣлка, размѣшать хорошенько; разогрѣть форму до горячаго состоянія, намазать бѣлымъ воскомъ, влить неполную столовую ложку тѣста, закрыть плотно, поставить на огонь; черезъ 2 минуты, оборотивъ форму на другую сторону, подержать на огнѣ еще двѣ минуты, когда будетъ готово, снять съ доски осторожно, тотчасъ свернуть въ трубочку, положить на блюдо въ печку, а форму намазать опять воскомъ и печь слѣдующія.

Наполнить ихъ сбитыми сливками № 882, или на середину блюда положить сбитыя сливки, обложить трубочками, которыя можно наполнить вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

На трубочки:
$^3/_4$ стакана муки.
$^3/_4$ стак. легкаго дешеваго вина.
$^1/_2$ стакана мелкаго сахара, 3 бѣлка.
Кусокъ бѣлаго воска.
Выйдетъ трубочекъ 35.

На сбитыя сливки:
$1^1/_4$ стакана густыхъ сливокъ.
4 куска сахара, т. е. $^1/_8$ фунта, цедру съ 1 лимона.
Или $^1/_2$ вершка ванили, или корицы.
(1 стаканъ варенья).

Трубочки постныя приготовляются точно такъ же, только безъ бѣлковъ, но съ 2 ложками постнаго масла.

806) **Трубочки жирныя.**

4 ложки растопленнаго масла растереть до бѣла, всыпать сахаръ, 5 шт. горькаго толченаго миндаля, вбить 4 яйца, всыпать $^1/_2$ стак. муки, размѣшать, влить 8 ложекъ молока и печь трубочки какъ обыкновенно, наливая тѣста по $^1/_2$ ложки; первый только разъ намазать форму масломъ.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла, 1/2 стакана молока.	5 штукъ горькаго миндаля.
4 яйца, 6 кусковъ сахара.	1/2 стакана муки.

Трубочекъ выйдетъ отъ 25 до 28 шт.

807) Трубочки съ корицею.

3/4 стакана сливокъ, 1 яйцо, 1/8 фунта сахара, т. е. 4 куска, 1 золот. мелкой корицы, цедры стертой съ 1/2 лимона, около 3/4 стак. муки, такъ, чтобы тѣсто было жидко какъ на блины, размѣшать, печь трубочки какъ сказано въ № 805.

808) Облатки сливочныя.

1 яйцо разбить съ 1 стак сливокъ, всыпать легко насыпанный 1 стак. муки, 1 ложку сахара, соли, 1 желтокъ, мѣшать хорошенько въ продолженіи 1/4 часа. Желѣзную форму отъ трубочекъ намазать масломъ или воскомъ, налить немного тѣста, чтобы облатки были тонки, и печь какъ трубочки.

Приготовить ложки 2 мелкаго сахара, корицы, мелко истолченаго сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго, смѣшать; когда облатки будутъ готовы, намазать каждую масломъ, посыпать приготовленнымъ миндалемъ, сложить попарно, положить въ форму отъ трубочекъ, намазанную масломъ, прикрыть, подержать на огнѣ минуты 2.

Такія облатки можно подавать къ чаю или къ кофе.

ВЫДАТЬ:

2 яйца, 1 стаканъ сливокъ.	1 ст. слад. миндаля, 5—6 шт. горькаго.
1 стак. муки, 1 ложку сахара, соли.	2 ложки сахара, корицы,
Бѣлаго воска.	1/2 ложки масла.

Выйдетъ отъ 20 до 25 паръ.

809) Облатки.

(постныя).

3/4 стак. муки, 3/4 ст. вина, 1/2 ст. сахара размѣшать, печь какъ трубочки № 805, вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазавъ ихъ вареньемъ, подавая осыпать сахаромъ.

Б) ПЫШКИ, ХВОРОСТЪ, ОЛАДЬИ.

810) Пышки или пончки.

Взять 1 стак. теплаго молока вмѣстѣ съ дрожжами (которыхъ должно быть 2—4 ложки, смотря по густотѣ), 2 ст. муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько веселочкою, положить соли, 1/8 или 1/4 фун. масла нерастопленнаго, но и неслишкомъ холоднаго, 4 желтка разбитые съ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ, прибавить 1/2 чайной ложечки корицы или зеренъ 5—6 кардамона, цедры лимонной, ванили, ложки 2 мараскина, киршвассера или рома, выбить тѣсто хорошенько веселочкою или руками, поставить въ теплое мѣсто на 1/2 часа или на 1 часъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыпая слегка муки.

Такъ приготовленное тѣсто черезъ 1/2 или 1 часъ выложить на столъ, раскатать два кружка почти въ палецъ толщиною, подсыпая, какъ уже сказано, слегка мукою, на одинъ изъ этихъ пластовъ наложить кучками по 1/2 чайной ложечки варенья безъ сока такъ, чтобы изъ этой пропорціи вышло 24 пышки, накрыть ровно другимъ пластомъ, вырѣзывать стаканомъ пончки, складывать ихъ на листъ, посыпанный слегка мукою; поставить въ теплое мѣсто, дать подняться въ продолженіи 3/4 часа, но не слишкомъ, отъ этого зависитъ рыхлость пончковъ, потому что если на листѣ слишкомъ поднимутся, то тѣсто теряетъ свою силу, спущенное въ масло не можетъ болѣе расти и дѣлается съ закальцомъ.

Гусиное или свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ, см. № 1469 вскипятить, влить 1—2 ложки спирта (отъ него пончки не будутъ такъ жирны), спускать по 5—6 пончковъ за разъ, жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣли, но не пригорали. Когда пончки подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ друшлаковою ложкою, тотчасъ же обсыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо и подавать горячими.

Пончки бываютъ еще лучше, если тѣсто менѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложить все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшія лепешечки въ рукахъ (руки можно намазать, если нужно будетъ), слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало) на каждый кусочекъ положить варенья, защипать, скатать шарикъ, сгладить кругомъ и т. д.

ВЫДАТЬ:

1 стак. молока вмѣстѣ съ дрожжами.	Всего 1 1/4 фунта муки.
1 ложку сахара.	Чтобы обсыпать пончки, выдать 4—5 кусковъ сахара и 1 чайную ложечку корицы.
1/8—1/4 фунта масла.	
4 желтка, соли.	
(1/2 чайн. ложечки корицы, или чего-нибудь другаго для запаха).	Чтобы изжарить ихъ 1 ф. масла и 1 ф. свинаго или гусинаго сала и 1 стол. ложку спирта или крѣпкой водки.
1/2 стакана варенья безъ сока.	

Вмѣсто варенья положить можно яблочнаго мармелада: 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить 1/4 стак. сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ.

811) Пончки или пышки изъ другой пропорціи.

Приготовляются точно также, какъ и предъидущія № 810, только желтки надобно сперва растереть до бѣла съ сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ сливокъ, 1 1/2 фун. муки.	1/2 рюмки рома.
1/4 стакана растопленнаго масла.	3/4 стакана варенья безъ сока.
1/2 ст. сахара, 1/2 чайн. лож. корицы.	1 фунтъ масла.
10 желтковъ, 1/4 ст. хорош. дрожжей.	1 фунтъ свинаго или гусинаго сала.
Соли 1/2 чайн. ложечки.	1 ложку спирта № 1469.

Выйдетъ штукъ 25—30.

Или другимъ манеромъ: $^1/_8$ фунта масла растереть до бѣла, вбить 10 желтковъ, теретъ опять какъ можно дольше, влить $^1/_3$ стакана хорошихъ дрожжей, $1^1/_2$ стакана теплаго молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки (фунта 2) такъ, чтобы тѣсто можно было слегка раскатать скалкою на два пласта; наложивъ варенья, вырѣзывать пончки стаканомъ или большою рюмкою, дать подняться и жарить, какъ сказано въ № 810.

Выйдетъ пончковъ около 40.

812) **Пончки другимъ манеромъ.**

Растворить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ муки, $^3/_4$ стак. молока, 1 ложки густыхъ дрожжей, положить $^1/_2$ стакана растопленнаго масла, $^1/_4$ стакана сахара растертаго до бѣла съ 3 желтками, соли, размѣшать все это хорошенько, выбить лопаткою какъ можно лучше, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, выложить на столъ, раскатать и т. д., какъ сказано въ № 810.

813) **Пончки заварныя.**

2 стакана муки заварить 1 стакановъ горячаго молока, когда остынетъ, влить $^1/_3$ стак. густыхъ дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ выбить тѣсто опять лопаткою, положить соли, 4—5 желтковъ до бѣла растертыхъ съ $^1/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, 5—6 шт. толченаго горькаго миндаля и муки, такъ, чтобы тѣсто едва можно было раскатать скалкою, потомъ положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, дать подняться; черезъ $^1/_2$ или $^3/_4$ часа посыпать на столъ немного муки, раскатать 2 пласта и т. д., какъ сказано въ № 810.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ фунта муки, 1 стаканъ молока.	1 фунтъ масла и 1 фунтъ какого-нибудь сала № 1469.
$^1/_3$ стакана густыхъ дрожжей.	
$^1/_3$ стак. сахара, соли, 4—5 яицъ.	1 ложку спирта.
Почти $^1/_2$ фунта масла.	Для обсыпанія 1 полную ложку сахара и
5—6 шт. горькаго миндаля.	
$^1/_2$ стакана варенья безъ сока.	Чайную ложечку корицы.

Выйдетъ пончковъ 25—30.

814) **Хворостъ обыкновенный.**

(скоромный или постный).

Взять 2 яйца, $^1/_4$ ст. воды, $1^1/_2$ ложк. водки или рома, $^1/_4$ стакана сахара, около $2^1/_2$ стакановъ муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать полосками, прорѣзавъ средину, вывернуть одинъ конецъ; или три узенькія полоски сплести вмѣстѣ, или вырѣзать розанчиками, или въ родѣ кудрей, жарить въ маслѣ по поламъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. Когда хворостъ подрумянится, выбирать дрошлаковою ложкою на рѣшето, на пропускную бумагу, посыпая крупно истолченымъ сахаромъ, корицею, кто любитъ, переложить на блюдо, подавать.

ВЫДАТЬ:

2 яйца, $1^1/_2$ ложк. водки или рома.	$1^1/_2$ фун. масла пополамъ съ саломъ № 1469.
$^1/_4$ стак. сахара, т. е. $^1/_8$ фунта.	
$2^1/_2$ стакана муки.	1 ложку спирта или водки.
	(Корицы и 3—4 куска сахара).

Выйдетъ хвороста полное блюдо съ верхомъ.

Раскатавъ тонко тѣсто, можно сдѣлать изъ него небольшіе пирожки, нафаршировать ихъ вареньемъ (1 стаканъ), слѣпить плотно, смазывая яйцомъ и жарить въ маслѣ.

Точно такой же хворостъ приготовляется постный. Взять 8 ложекъ, т. е. $^1/_2$ стакана воды, въ томъ числѣ 2 ложки какого-нибудь постнаго масла и 1 ложку крѣпкой водки или рома, 4 куска сахара и муки стакана $2^1/_2$.

Изжарить въ 1 фунтъ постнаго масла; масла останется почти половина; его можно употребить въ другое кушанье.

815) **Хворостъ жареный съ мармеладомъ.**

Приготовить тѣсто изъ 2 яицъ, 1 стакана муки, 1 столовой ложки сахара съ лимонною цедрою и 1 стакана молока. Незадолго до отпуска разогрѣть въ горячемъ фритюрѣ или маслѣ, желѣзную форму для хвороста, осушить салфеткою, обмакнуть въ массу, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится до колера, сложить хворостъ на рѣшето, форму же опять обмакнуть въ масло, а потомъ въ тѣсто и такъ поступать до конца. Передъ отпускомъ смазать хворостъ какимъ-нибудь мармеладомъ, сложить попарно, обсыпать сахаромъ, подавать горячимъ.

ВЫДАТЬ:

2 яйца, 1 стаканъ муки.	$1^1/_2$ ф. фритюра или масла № 1469.
1 ложку сахара съ лимонною цедрою.	$^1/_3$ стакана мармелада.
1 стаканъ молока.	

816) **Хворостъ другимъ манеромъ.**

Взять 3 яйца или 6 желтковъ, сахаръ, муки стакана 2, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко и жарить какъ хворостъ № 814.

ВЫДАТЬ:

3 яйца или 6 желтковъ.	1 ложку спирта или водки.
4—6 кусковъ сахара, $2^1/_2$ стак. муки.	(корицы и 3—4 куска сахара—осыпать хворостъ).
$1^1/_2$ фунта масла пополамъ со свинымъ саломъ.	

817) **Хворостъ литый.**

1 стак. сухой муки, 2 ложки сахара, немного корицы смѣшать съ 1 стакановъ молока или немного болѣе, такъ, чтобы тѣсто было жидко, положить 4 желтка и 4 взбитые бѣлка, размѣшать; спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ маленькую воронку ниточкою по разнымъ направленіямъ такъ, чтобы хворостъ имѣлъ видъ сѣтки, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ, выбрать на рѣшето на пропускную бумагу, подать горячимъ, обсыпавъ сахаромъ или обливъ сокомъ.

ВЫДАТЬ:

1 стак. муки, 4 яйца, 2 ложк. сахара. Немного корицы. } 1 стаканъ молока или вина. 1 фунтъ масла и 1 ложку водки.

Или 6 желтковъ растереть до бѣла съ сахаромъ, всыпать немного муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, размѣшать до гладкости, спускать тѣсто съ ложки ниточкою въ кипящее масло.

Или 1 стак. муки, $^1/_2$ ст. сахара, немного корицы смѣшать съ $^3/$ стак. вина, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, лить тѣсто ниточкою въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать.

818) Пирожное треугольное съ вареньемъ.

$^1/_8$ фунта вымытаго и до суха выжатаго масла мелко изрубить, положить соли, 1 ложку сахара, 1 яйцо, $1^1/_2$ желтка, 3 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замѣсить тѣсто такъ густо какъ слоеное, раскатать 2—3 раза, оставить на $1^1/_2$ часа закрытымъ въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ раскатать тонко на 2 кружка, одинъ кружокъ намазать вареньемъ безъ сока, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать треугольные пирожки, преколоть слегка сверху вилкою, опускать по нѣсколько штукъ за разъ въ $1^1/_2$ или 2 фунта кипящаго масла пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ.

ВЫДАТЬ:

2 стакана муки, $^1/_8$ фунта масла. 2 куска сахара, 3 яйца. 3 ложки сметаны, 1 ложку вина. } 1 стаканъ варенья безъ сока. $1^1/_2$ или 2 фунта масла по полямъ съ саломъ.

819) Пончики заварные безъ дрожжей.

$1^1/_2$ стак. воды, $1^1/_2$ ложки масла вскипятить, всыпать тотчасъ 2 ст. муки, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, вбить 4 яйца, всыпать сахара куска 2 и лимонной цедры. Ложку обмакнуть въ масло, брать понемногу тѣста, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ, когда пончики подрумянятся выкладывать ихъ на рѣшето, потомъ сложить на блюдо, осыпать сахаромъ, облить сиропомъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ ложки масла, т. е. $^3/_{16}$ фунта. 2 ст. муки т. е. $^2/_3$ фун., 4 яйца. $1^1/_2$ или 2 ф. масла пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ № 1469. } 2 куска сахара и лимонной цедры. (Сахаръ и сиропъ).

820) Пончики съ яблоками безъ дрожжей.

9—12 небольшихъ яблокъ очистить, выбрать осторожно середину, пустое же мѣсто наполнить вареньемъ безъ сока.

6 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ сахара растереть до бѣла, класть понемногу 6 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 6 чайныхъ ложекъ муки; обмакнуть каждое яблоко въ это тѣсто, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда подрумянятся, вынуть дрышлаковою ложкою, посыпать сахаромъ и корицею, облить сиропомъ или сабайономъ № 207.

ВЫДАТЬ:

9—12 яблокъ, 6 яицъ. 6 чайныхъ ложекъ сахара, 6 чайныхъ ложекъ муки. (1 ложку сахара и корицы). } $1^1/_2$ или 2 фун. масла пополамъ съ саломъ. 1 стак. сиропа или сабайонъ № 207.

821) Оладьи на дрожжахъ.

$2^1/_4$ ст. теплаго молока, $4^1/_2$ стак. муки, $1^1/_2$ или 2 ложки густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости; когда тѣсто поднимется выбить его хорошенько лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 яйца цѣльныя или сбить бѣлки, дать вторично подняться, и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковороду на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ нимъ сахаръ или варенье.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_4$ стакана молока. $4^1/_2$ стак. т. е. $1^1/_4$ ф. муки. 2 ложки дрожжей. } 4 яйца, соли. Всего $^1/_2$ фунта масла. (Подать сахаръ или варенье).

822) Оладьи.

(постныя).

Растворить тѣсто изъ $2^1/_2$ стак. теплой воды, $4^1/_2$ ст. муки, ложекъ 2 дрожжей, соли; прибавить 1 ложку сахара и лимонной цедры; когда тѣсто поднимется, не мѣшая его ложкою, жарить оладьи въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ.

823) Яблоки жареныя въ тѣстѣ или кляръ.

Взять $1^1/_2$ стак. муки, почти стаканъ молока или $^1/_2$ ст. сметаны и $^1/_2$ ст. пива (можно прибавить 1 ложку дрожжей), 4 желтка, 4 бѣлка сбить въ пѣну какъ можно лучше, размѣшать все это передъ самымъ жареньемъ (или яйца вбить цѣльныя, т. е. не бить пѣны); 5 яблокъ средней величины очистить, нарѣзать ломтиками, вырѣзать середину съ зернышками, обмакивать каждый ломтикъ въ кляръ, опускать въ горячій фритюръ или масло; поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавая, осыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана муки. Почти 1 ст. молока, или $^1/_2$ ст. сметан. и $^1/_2$ стакана пива, 4 яйца. } 5 яблокъ средней величины. $^1/_2$ фунта масла.

824) Оладьи изъ манны, изъ смоленскихъ крупъ или изъ пшена.

1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1^1/_2$ стак. крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, положить почти $^1/_8$ фун. масла, остудить, положить немного соли, вбить 6—7 желтковъ, за полтора часа передъ отпускомъ положить 6—7 сбитыхъ бѣлковъ (прибавить $^1/_2$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрожжей), дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковороду, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ.

ВЫДАТЬ:

1 бутылку молока.
$1^1/_2$ стакана манны или пшена.
или смоленскихъ крупъ, 6—7 яицъ.
} ($^1/_2$ ложки дрожжей.)
} $^1/_2$ фунта масла.
} (Подать отдѣльно сахаръ.)

825) Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ другимъ манеромъ.

$1^1/_2$ бут. молока вскипятить, всыпать 2 ст. манны, размѣшать до гладкости, когда каша будетъ готова, сложить ее на большое блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать ломтиками, обвалять каждый въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ, подавая осыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ бутылки молока.
2 стакана манны.
} 4—5 сухарей.
} 2—3 ложки масла.

826) Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.

Вскипятить 4 стак. молока, всыпать $1^3/_4$ стакана смоленскихъ крупъ, вскипятить, размѣшать до гладкости, остудить, вбить 2 яйца, всыпать сахаръ, намазать довольно тонко на желѣзный листъ или на блюдо.

Когда каша совершенно остынетъ, вырѣзать выемкою или просто стаканомъ кружковъ 26—28; отдѣлить половину вырѣзанныхъ кружковъ, положить на нихъ варенья безъ сока, прикрыть другимъ кружкомъ, слѣпить кругомъ края, обвалять въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ переложить на желѣзный листъ, вставить не надолго въ печь.

ВЫДАТЬ:

3—4 стакана молока.
$1^3/_4$ стакана смоленскихъ крупъ.
4 куска сахара.
} 3 яйца, 6 сухарей.
} $^2/_3$ стакана варенья.
} 2—3 ложки масла.

827) Драчена.

$^1/_8$ фунта масла растереть до бѣла, смѣшать съ 3—6 яйцами, всыпать 2 стакана муки, развести 2 стаканами молока, размѣшать до гладкости; распустить на сковородѣ ложку масла, разогрѣть до горячаго состоянія, влить приготовленную массу, вставить въ горячую печь на 20—30 минутъ; когда драчена испечется и подрумянится, тотчасъ подавать ее осыпавъ сахаромъ. Бѣлки можно сбить въ пѣну.

Другая пропорція: 10 яицъ разбить до бѣла, всыпать $1^1/_2$ стак. муки, размѣшать, подливая понемногу 1 стаканъ сливокъ, выбивать тѣсто съ полчаса. — Распустить на сковородѣ ложку масла, влить приготовленную массу, вставить въ печь минутъ на 20.

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ, ЗЕФИРЫ, МУССЫ, БЛАНМАНЖЕ, КИСЕЛИ, КОМПОТЫ, МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе. Для мороженаго надобно приготовить неширокое, но высокое ведро съ маленькимъ отверзтіемъ внизу, чтобы можно было выпускать воду отъ растаявшаго льда. Положить на дно расколотый ледъ, посыпать немного соли, поставить форму, обложить ее кругомъ льдомъ и солью. На форму на 6 человѣкъ достаточно 3 ф. соли, т. е. 6 стакановъ, замораживать $^3/_4$ часа. На форму на 12 человѣкъ—6 фун. соли, а на самую большую форму отъ 7 до 8 фун.

Сливочное мороженое приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять сливокъ самыхъ свѣжихъ, негустыхъ, слѣдовательно и нежирныхъ; желтки растереть до бѣла съ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать со сливками, поставить въ кастрюлѣ на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не вскипятить, пробовать лопаточкою, если съ лопатки не будетъ болѣе чисто стекать, а будетъ отставать, на подобіе жидкой сметаны, значитъ, что варить довольно, отставить, остудить, мѣшая, процѣдить сквозь сито въ форму, которую надобно сперва вытереть хорошенько; накрыть бумагою и крышкою и вертѣть на льду.

Чрезъ $^1/_4$ часа обтереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало въ середину соли или льда, отскоблить хорошенько деревянною лопаточкою съ боковъ и дна массу, которая уже начала застывать, размѣшать съ прочею, выбить лопаточкою какъ можно лучше, опять накрыть бумагою и крышкою и вертѣть нѣсколько минутъ; потомъ опять размѣшать лопаткою, какъ сказано выше, и поворотять то по крайней мѣрѣ 5—6 разъ, пока мороженое не обратится въ густую и гладкую массу на подобіе чухонскаго масла; тогда еще немного повертѣть; подавать, или если рано, то засыпать форму солью и льдомъ и оставить такъ на нѣкоторое время. Чѣмъ чаще мороженое будетъ вымѣшено веселочкою, тѣмъ оно лучше; въ этомъ состоитъ весь секретъ хорошаго мороженаго.

Если ледъ растаетъ, выпустить воду, а прибавить свѣжаго льда.

На 6 человѣкъ, чтобы мороженое подать на столъ, выложивъ его изъ формы на блюдо, надобно взять 3 ст. сливокъ, $^5/_8$ ф. сахара не болѣе, и всего прочаго соразмѣрно этой пропорціи; подавая же мороженое на блюдечкахъ этой самой пропорціи достаточно на 12 порцій. На мороженое изъ сока взять $3^1/_2$ стак. сока, $^3/_4$ ф. т. е. почти $1^1/_2$ ст. мелкаго сахара.

На 12 человѣкъ 6 ст. сливокъ, $1^1/_4$ ф. сахара и пр. подавая же на блюдечкахъ изъ этой пропорціи выходитъ ровно 24 порціи.

Чтобы мороженое выложить изъ формы, надобно форму сперва обмакнуть въ горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать пирожнымъ.

828) Мороженое сливочное.

Сахаръ истолочь, просѣять, растереть до бѣла съ желтками, $^1/_2$ вер.

ванили наштругать ножемъ или положить цедру съ одного лимона, влить сливки, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, но не кипятить, потомъ процѣдить, остудить мѣшая, влить въ форму, далѣе поступить, какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

3 стакана сливокъ, 3—4 желтка. 1 полный стаканъ мелкаго сахара т. е. 5/8 фунта. — 3/4 вер. ванили или цедры лимонной. Соли 3 фун. т. е. 6 стакановъ.

829) Сливочное мороженое съ кофе.

Желтки и сахаръ растереть до бѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, прямо изъ жаровни всыпать 1/8 фунта свѣжаго самаго лучшаго только что изжареннаго кофе, отставить отъ огня, накрыть, дать стоять такъ, пока не остынетъ, процѣдить въ форму и т. д.

ВЫДАТЬ:

3 стакана сливокъ. 5/8 фун. сахара, т. е. полный стаканъ. 4 желтка. — 1/8 фун. т. е. 1/3 ст. жареная кофе. Соли 3 фун. т. е. 6 стакановъ.

830) Сливочное мороженое кофейное.

3/4 стакана молотаго самаго лучшаго кофе налить водою, сварить какъ обыкновенно, такъ, чтобы вышло 1 стак. крѣпкаго кофе. Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести 2 стаканами сливокъ и 1 стак. кофе, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

ВЫДАТЬ:

3/4 стакана молотаго кофе. 2 стакана сливокъ, 4 желтка. 5/8 фунта т. е. полный стак. сахара. — Можно прибавить 3/4 верш. ванили. Соли 3 фунта.

831) Сливочное мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

3/4 фунта грецкихъ орѣховъ истолочь съ 1 ложк. воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 ст. горячихъ сливокъ, процѣдить, выжать; желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести сливками, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ и т. д.

ВЫДАТЬ:

3/4 фунта грецкихъ орѣховъ. 3 стак. сливокъ, 3—4 желтка. 5/8 фун. т. е. полный стак. сахара. — 1 ложку воды померан. цвѣтовъ. Соли 3 фунта т. е. 6 стакановъ.

832) Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.

Приготовляется точно также, какъ мороженое изъ грецкихъ орѣховъ № 831.

833) Сливочное мороженое шоколадное.

1/2 плитки шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 3 стак. сливокъ, а также съ 3 желтками, растертыми до бѣла съ 18 лотами сахара, поставить на плиту и т. д.

ВЫДАТЬ:

1/8 фун. т. е. 1/2 плитки шоколада. 5/8 фун. сахара, 3 стакана сливокъ. 3—4 желтка. — Можно прибавить 3/4 верш. ванили. Соли 3 фунта.

834) Сливочное мороженое Crême brulée.

Поджечь сахаръ, т. е. 3—4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поставить на плиту, когда сахаръ сдѣлается темнаго цвѣта, влить ложки 2 сливокъ, вскипятить, смѣшать съ остальными сливками и съ желтками растертыми до бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ и т. д.

ВЫДАТЬ:

3 стакана сливокъ. 1 полн. ст. т. е. 5/8 фун. мелкаго сахара. 3—4 желтка, 4 куска сахара. — Можно прибавить 1/2 вершка ванили. Соли 3 фунта.

835) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ.

Всыпать въ горячія сливки 1 столовую ложку померанцоваго, резедоваго или жасминнаго цвѣта, накрыть крышкою, черезъ часъ процѣдить, смѣшать съ желтками, растертыми до бѣла, поставить на плиту и т. д.

ВЫДАТЬ:

1 столовую ложку померанц. резед. или жасминнаго цвѣта. 3 стакана сливокъ. — 3—4 желтка, 5/8 фунта сахара. Соли 3 фунта.

836) Сливочное мороженое изъ фисташекъ.

1/4 ф. фисташекъ очистить отъ самой верхней кожицы, оставляя, однако же зеленую кожицу, истолочь въ ступкѣ какъ можно мельче съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стак. сливокъ, размѣшать; 3 желтка растереть до бѣла съ сахаромъ, смѣшать со сливками и чайною ложечкою порошка ванили, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, процѣдить, протереть сквозь сито, положить 1 ложку сквозь самое частое сито протертаго варенаго шпината.

ВЫДАТЬ:

1/4 фун. фисташекъ, 3 ст. сливокъ. 1 полную ложк. воды померанц. цвѣтовъ. 1 полный ст. т. е. 5/8 фун. сахара. — 3/4 вершка ванили. 3—4 желтка, шпината около 1/2 фун. Соли 3 фунта.

837) Сливочное мороженое съ чаемъ.

1 чайную ложечку цвѣточнаго чая заварить 1/2 стаканомъ кипятка, накрыть, черезъ нѣсколько времени процѣдить, смѣшать со сливками и желтками, растертыми до бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту и т. д.

ВЫДАТЬ:

2 1/2 стакана сливокъ. 1 чайную ложечку цвѣточнаго чая. 4 желтка. — 1 полный ст. т. е. 5/8 фун. сахара. Соли 3 фунта т. е. 6 стакановъ.

838) Сливочное мороженое съ марасчиномъ.

Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, процѣдить, влить $^1/_2$ рюмки лучшаго мараскина, заморозить.

ВЫДАТЬ:

3 стакана сливокъ.
4 желтка.
1 полн. ст. т. е. $^5/_8$ ф. мелк. сахара.
$^1/_2$ рюмки мараскина.

Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

839) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.

2 стакана сливокъ, желтки растертые до бѣла съ сахаромъ поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, отставить, остудить мѣшая, положить 1 ст. протертой не кипяченой массы изъ клубники, земляники или малины, смѣшать, процѣдить въ форму и т. д.

ВЫДАТЬ:

2 стакана сливокъ, 3—4 желтка.
$^5/_8$ фун. сахара, т. е. 1 полный стак.
1 фунтъ т. е. стак. $2^1/_2$—3 малины.
клубники или земляники.

Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

840) Сливочное мороженое изъ флеръ-д-оранжъ.

Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая какъ обыкновенно, процѣдить, влить $^1/_4$ стак. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, остудить и т. д.

ВЫДАТЬ:

4 желтка.
3 стакана сливокъ.
$^5/_8$ фунта сахара.
$^1/_4$ ст. воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

841) Кремъ-ройяль.

Въ одной формѣ приготовить сливочнаго мороженаго изъ флеръ-д-оранжъ № 840, въ другой же формѣ туже пропорцію малиноваго или земляничнаго мороженаго № 842 или 843. Когда оба будутъ готовы, сложить ихъ въ одну форму и слегка перемѣшать лопаткою, такъ, чтобы мороженое было какъ мраморное, повертѣть нѣсколько минутъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

Пропорція на 12 человѣкъ.

На сливочное мороженое.
3 ст. сливокъ, 4 бѣлка или 4 желтка.
$^5/_8$ фунта сахара.
$^1/_4$ стакана воды померанц. цвѣтовъ.

Соли 6 фун. т. е. 12 стакановъ.

На мороженое изъ земляники.
$^3/_4$ фунта сахара.
$1^1/_4$ стак. малиноваго или земляничнаго пюре.
$^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли.

842) Мороженое изъ земляники или клубники.

$2^1/_4$ ст. воды, $^3/_4$ ф. сахара, $1^1/_4$ ст. протертой земляники или клубники, $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли, вскипятить, остудить, процѣдить въ форму и т. д.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фун. сахара, т. е. почти $1^1/_2$ стак.
$1^1/_2$ фунта, т. е. 4—5 стак. клубники.
или земляники.
$^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли.

843) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины.

2 ст. воды, $^3/_4$ ф. сахара вскипятить, всыпать $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли, остудить, влить 1 ст. сока изъ вышеименованныхъ ягодъ, процѣдить въ форму и замораживать.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фунта сахара, т. е. почти $1^1/_2$ стакана
$^1/_4$ чайной ложеч. лимонной цедры.
1 стаканъ сока.

Соли 6 стакановъ.

844) Мороженое изъ ананасовъ.

Почти 3 стак. воды, $^2/_3$ ф. сахара, сокъ изъ 1 лимона, $^1/_4$ фун. тертаго ананаса разъ вскипятить, выжать сквозь салфетку, остудить, влить въ форму и заморозить.

ВЫДАТЬ:

$^2/_3$ фунта мелкаго сахара.
$^1/_4$ фунта ананаса.
1 лимонъ.

Соли 5 стакановъ.

845) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.

Для мороженаго лучше всего яблоки ранеты или ананасныя и груши бери или бергамоты, но за неимѣніемъ ихъ, можно взять и обыкновенныхъ яблокъ или грушъ.

7 очищенныхъ яблокъ или грушъ разрѣзать на части, налить $1^1/_2$ ст. воды, разварить до мягкости, процѣдить, взять этого сока $2^3/_4$ ст., $^3/_4$ фун. сахара, вскипятить, остудить, влить сокъ изъ $^1/_2$ лимона и $^1/_2$ ст. шампанскаго или $^1/_3$ рюмки рома.

Варя яблоки, положить корицы и цедру съ $^1/_4$ лимона или 1 гвоздику; варя груши положить $^1/_2$ вершка ванили.

ВЫДАТЬ:

На мороженое изъ яблокъ:
7 яблокъ, $1^1/_2$ ст. сахара, т. е. $^3/_4$ ф.
$^1/_2$ лимона, корицы.
$^1/_2$ стакана шампанскаго. или $^1/_3$ рюмки рома.

Соли 6 стакановъ.

На мороженое изъ грушъ:
7 грушъ, $^3/_4$ фунта сахара.
$^1/_2$ вершка ванили.
Сокъ изъ $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$ ст. шампанскаго или $^1/_3$ рюм. рома.

Соли 6 стакановъ.

846) Мороженое изъ дыни.

1 фунтъ дыни ананасной натереть на теркѣ, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ $2^1/_2$ стак. воды и $^2/_3$ ф. сахара, разъ вскипятить, процѣдить, остудить, влить въ форму.

ВЫДАТЬ:

1 фун. дыни, $^2/_3$ фунта сахара.

Соли 6 стакановъ.

847) **Мороженое изъ барбариса.**

Въ 3 стакана воды положить $^1/_2$ вершка ванили, $^3/_4$ Ф. сахара, вскипятить, влить съ $^1/_2$ стак. сока изъ барбариса, процѣдить, остудить, влить въ форму, заморозить.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ стакана сока изъ барбариса.
$^1/_2$ вершка ванили.
$^3/_4$ Ф. т. е. $1^1/_2$ ст. мелкаго сахара.

Соли 6 стакановъ.

848) **Мороженое изъ клюквы.**

Кусокъ корицы, лимонной цедры или ванили налить 3 стаканами воды, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить сокъ изъ 1 стакана клюквы, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

ВЫДАТЬ:

1 стак. клюквы, т. е. $^1/_2$ фунта.
$^3/_4$ фунта сахара, т. е. $1^1/_2$ стакана.
Корицы, лимонной цедры или ванили, соли 6 стакановъ.

849) **Мороженое лимонное.**

$3^1/_2$ стак. воды, $^3/_4$ фун. сахара, тонко срѣзанную желтую цедру съ 1 лимона вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, влить сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, влить въ форму, заморозить.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фун. сахара т. е. почти $1^1/_2$ стак.
1 лимона.
Соли 6 стакановъ.

850) **Мороженое изъ апельсиновъ.**

3 стак. воды, $^3/_4$ Ф. сахара отертаго о цедру 2 апельсиновъ вскипятить, влить сокъ изъ 4 апельсиновъ безъ зеренъ, процѣдить, всыпать $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли, влить въ форму, остудить.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фун., т. е. почти $1^1/_2$ ст. сахара.
4 апельсина.
$^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли.

Соли 6 стакановъ.

851) **Пуншъ**—Glacé.

Приготовить, какъ сказано, мороженое лимонное № 849. Когда заморозится какъ слѣдуетъ, положить 3 взбитые бѣлка и сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ, пока массы не прибудетъ до $^3/_4$ формы; за 5 минутъ передъ отпускомъ, влить 1 столовую ложку бѣлаго рома или мараскина или $^1/_2$ стакана шампанскаго, размѣшать, наложить ложкою въ бокалы, подавать.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$—2 стакана сахара, 2 лимона.
1 ложку рома или мараскина.
Или $^1/_2$ стакана шампанскаго.
3 бѣлка.

Соли 6 стакановъ.

852) **Мороженое** Tutti-frutti.

Приготовить мороженое лимонное № 849, заморозить, влить $^1/_2$ рюмки воды померанцовыхъ цвѣтовъ и $^1/_2$ рюмки мараскина, вертѣть опять; когда мороженое будетъ совершенно готово, положить въ него ягодъ и фруктовъ свареныхъ въ сахарѣ, т. е. вынуть ихъ изъ варенья, когда сокъ совершенно стечетъ, поставить не надолго въ печь, обсушить ихъ, остудить, положить въ мороженое ягоды цѣльными, а фрукты разрѣзать на небольшіе куски, величиною въ орѣхъ, размѣшать.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фун. сахара, т. е. $1^1/_2$ стакана.
2 лимона.
$^1/_2$ рюмки воды померанц. цвѣтовъ.
$^1/_2$ рюмки мараскина.
$^1/_2$ груши, $^1/_2$ персика.
$^1/_2$ маленькаго ананаса.
$^1/_2$ бергамота, $^1/_4$ стакана вишень.
$^1/_4$ стакана малины.

Соли 6 стакановъ т. е. 3 фунта.

853) **Пуншъ**—glacé **изъ фруктоваго сока.**

Приготовить мороженое изъ какого-нибудь сока, когда заморозится, положить 3 бѣлка, сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ. Передъ отпускомъ влить 2 ложки рома или $^1/_2$ стак. шампанскаго, размѣшать, подавать въ бокалахъ, какъ сказано въ № 851.

854) **Пуншъ императоръ мороженый изъ земляники.**

Перебрать, сполоснуть въ водѣ садовую землянику, протереть сквозь частое сито въ каменную чашку; на 1 фунтъ пюре взять $^1/_2$ Ф. сахара, размѣшать, развести $^1/_2$ бутылкою рейнвейна, слить въ форму для мороженаго, вертѣть оскабливая кругомъ края формы, такъ чтобы мороженое не замерзало, а было на подобіе воды со снѣгомъ, тогда разлить въ бокалы или кружечки, подавать.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ пюре изъ земляники.
$^1/_2$ фунта т. е. 1 стак. сахара.
$^1/_2$ бутылки рейнвейна.

Соли 5 стакановъ.

855) **Мороженое обжаренное.**

Приготовить мороженое сливочное, выложить на блюдо, поставить блюдо на ледъ съ солью, покрыть мороженое мерингою въ 2 пальца толщиною, приготовленною изъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, $^1/_4$ фунта сахара и немного ванили, сгладить ножемъ, провести кругомъ горячимъ раскаленымъ утюгомъ, разумѣется, осторожно, не дотрагиваясь меринги, когда эта послѣдняя обжарится сверху, подавать.

856) **Мороженое въ бисквитахъ.**

Приготовить достаточное количество бисквитовъ, нарѣзать ихъ ломтиками шириною въ два пальца, а длиною въ 3 вершка, выложить ими бока кастрюли, а на дно положить бисквиты, нарѣзанные треугольными кусками, оглазировавъ ихъ сперва разноцвѣтною глазурью; наполнить форму мороженымъ, опрокинуть на блюдо, подавать.

857) Мороженое изъ чернаго хлѣба.

Взять $^1/_2$ фунта ржанаго хлѣба, насушить изъ него сухарей, потомъ налить ихъ холодною водою, накрыть, дать постоять часа два—три, процѣдить.—Взять 3 стакана этой хлѣбной воды, всыпать $^3/_4$ ф. сахара, вскипятить, положить сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть на льду, когда погустѣетъ, какъ яйцо въ смятку, всыпать сквозь рѣшето протертаго мягкаго ржанаго хлѣба $^1/_2$ фунта, размѣшать, заморозить.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ ржанаго хлѣба.
$^3/_4$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана сахара.
1 лимонъ.
Соли стакановъ 5—6.

858) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.

$3^1/_4$ стакана воды, $^5/_8$ ф. сахара, $^1/_2$ стак. смородинныхъ почекъ сварить, выжать сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть и заморозить какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

$^5/_8$—$^6/_8$ фунта сахара.
1 лимонъ.
$^1/_2$ стакана смородинныхъ почекъ.
Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

Б) КРЕМЫ.

Примѣчаніе. Для всѣхъ кремовъ употребляется клей рыбій или клей изъ телячьихъ ножекъ. На форму на 6 человѣкъ надобно отъ 3 до 5 золотниковъ клея. Въ случаѣ же, если нѣтъ дома готоваго клея, а надобно наскоро достать его, какъ это иногда случается въ деревняхъ, то приготовить клей слѣд. образомъ:

Взять на 6 человѣкъ 2 довольно большія ножки телячьи или 1 ногу воловью, очистить, вымыть хорошенько, отбросить копытки, сложить въ кастрюлю, налить водою и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь; какъ только мясо совсѣмъ разварится и распадется на мелкіе куски, процѣдить, остудить немного, снять сверху жиръ; 2—3 бѣлка разбить съ 2 ложками воды, влить въ клей, смѣшать, поставить на легкій огонь, чтобы кипѣло съ одной стороны и дать кипѣть такъ съ $^1/_2$ часа. Когда бѣлки свернутся, а самый бульонъ сдѣлается прозрачнымъ, чистымъ, процѣдить его сквозь салфетку опять въ кастрюлю и варить до тѣхъ поръ, пока останется клея $^1/_2$ стакана.

Купленый телячій или рыбій клей приготовить слѣдующимъ образомъ: взять 5 золот. лѣтомъ, а зимою въ морозы достаточно даже 3 золот. клея, расщипать какъ можно мельче, налить 3—4 стаканами холодной воды, кипятить на легкомъ огнѣ, положить 1 кусокъ сахара, уварить до $^1/_2$ стак., процѣдить сквозь рѣдкое полотно. Пока еще тепелъ, смѣшать его съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ, сложить ихъ тотчасъ же въ остальныя сливки, не переставая бить мелкою на льду для того, чтобы клей не застылъ прежде, чѣмъ будетъ размѣшанъ со всею сливочною массою.

Есть 2 сорта кремовъ: кремъ изъ сырыхъ сливокъ или сметаны и

кремъ заварной. Приготовленіе этого послѣдняго требуетъ большой осторожности, которая состоитъ въ томъ, чтобы сливкамъ, смѣшаннымъ съ желтками, не дать вскипѣть. Если вскипятъ, сливки свернутся, если мало согрѣются, то сливочная масса не будетъ спорна и кремъ не будетъ рыхлый. Когда масса будетъ готова, сложить ее въ форму, которую сперва обмакнуть въ холодную воду и обсыпать сахаромъ; поставить на ледъ или на снѣгъ, а въ недостаткѣ его въ холодную воду. Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть, выложить кремъ на блюдо. Сливки должны быть самыя густыя.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.
На 7— 9 человѣкъ взять $1^1/_4$ назначенной пропорціи.
На 10—12 — — увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
На 13—18 — — — — — — въ 2 раза.

859) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

$1^1/_2$ стак. сырыхъ самыхъ густыхъ холодныхъ сливокъ бить метелкой на льду, пока не обратятся въ густую пѣну; 3 — 4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_4$ фунта мелкаго сахара, развести $^1/_2$ стак. сливокъ, заварить мѣшая, отставить, бить метелкою, когда остынутъ, смѣшать со взбитыми сливками и съ теплымъ клеемъ, поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ.
$^1/_2$ стакана жидкихъ сливокъ.
$^1/_4$ фун. т. е. $^1/_2$ ст. мелкаго сахара.
3—4 желтка.
Отъ 3 до 5 золотн. клея или 2 довольно большія ножки телячьи.

Въ кремъ этотъ можно прибавить:

а) 2—3 капли лимоннаго масла или цедру стертую съ 1 лимона.
б) $^3/_4$ вершка ванили мелко истолченной съ 1 кускомъ сахара.
в) Или $^1/_2$ рюмки бѣлаго рома.
г) Подавая можно облить сиропомъ или огарнировать безе, приготовленнымъ изъ $^1/_2$ фунта сахара и 4 оставшихся бѣлковъ № 1070.

Кремъ этотъ подается еще слѣд. образ.: Взять на 6 человѣкъ 12 сливъ изъ варенья, вынуть косточки, разрѣзать сливы на нѣсколько частей, уложить на блюдо, покрыть $1^1/_2$ стак. сбитыхъ сливокъ съ сахаромъ, подавать.

860) Кремъ изъ сметаны.

$2^1/_4$ стакана густой свѣжей сметаны бить метелкою на льду, пока не обратится въ густую пѣну, всыпать $^1/_4$ фун. сахара, смѣшать съ $^1/_2$ стак. теплаго клея, поставить въ холодное мѣсто.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_4$ стакана сметаны.
$^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана сахара.
Отъ 3 до 5 зол. клея.
Можно прибавить лимоннаго масла или ванили или рома, какъ сказано въ № 859.

861) Кремъ изъ абрикосовъ.

8—10 абрикосовъ опустить въ кипятокъ, тотчасъ вынуть ихъ, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, снять кожицу, разрѣзать, вынуть косточки, сложить абрикосы въ кастрюлю, всыпать $^3/_8$ фун. са-

хара, накрыть крышкою, пусть разварятся до мягкости, протереть сквозь сито, поставить на ледъ, мѣшая, чтобы остыло и погустѣло, влить 1/2 ст. клея, смѣшать съ 1 1/2 стак. сбитыхъ сливокъ, размѣшать хорошенько, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

8—10 абрикосовъ. } 3/4 стакана сахара.
1 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ. } Отъ 3 — до 5 золот. клея.

862) Кремъ яблочный.

5 яблокъ испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1 1/2 бѣлками и 1/2 ст. мелкаго сахара, бить на льду деревянною ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка въ ней держалась стоймя, можно положить цедру, отертую теркою съ 1 лимона, и сокъ, влить 1/4 стак. клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

5 яблокъ, 2 бѣлка. } 2—3 золотника клея.
1/2 стакана сахара. } 1 лимонъ.

863) Кремъ яблочный со сливками.

Испечь 3—4 большія яблока, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стак., вбить 1 бѣлокъ, всыпать 1/4 ст. мелкаго сахара, мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ массѣ. 1 ст. сливокъ сбить на льду метелкою, всыпать почти 1/4 стак. сахара, смѣшать съ яблочною массою и 1/2 ст. клея, влить 1 1/2 рюмки кирасо, сложить въ форму, поставить на ледъ.

ВЫДАТЬ:

3—4 большія яблока. } 1 ст. сливокъ, 2—3 золотника клея.
1/2 стакана мелкаго сахара. } (1/2 рюмки кирасо).

Еще кремъ яблочный.

Взять 4 кислыя яблока, если свѣжія не срѣзывать кожицу, если несвѣжія, то срѣзать; разрѣзать каждое на 4 части, положить въ кастрюльку, налить водою приблизительно 2 1/2 стакана, разварить совершенно, потомъ протереть сквозь сито такъ, чтобы этой массы было 2 стакана; всыпать 3/8 фунт. самаго мелкаго сахара, размѣшать, влить 1/2 стакана клея, сваренпаго изъ 4 пластинокъ бѣлаго телячьяго клея такъ, чтобы всего было 3 стакана; сбивать метелкою на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, застудить; подавая выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

4 яблока. } 4 пластинки бѣлаго жильотина.
3/8 фун. сахара. } т. е. 4 золотника.

864) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.

3—4 стак. малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, взять этой массы 1 ст., смѣшать съ 1 1/2 бѣлками и 1/4 фунта

сахара, мѣшать ложкою на льду, пока не погустѣетъ. 1 стаканъ сливокъ сбить на льду, смѣшать съ ягодною массою и 1/2 стак. клея, размѣшать, сложить въ форму, поставить на ледъ.

ВЫДАТЬ:

Малины, земляники или клубники } 1 1/2 бѣлка.
3—4 стакана. } 1 стак. сливокъ самыхъ густыхъ.
1/2 стакана сахара. } 3—5 золотниковъ клея.

865) Кремъ изъ сабаіона.

1/2 ф. сахара отереть о цедру 1/2 лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть до бѣла, развести 1 1/2 ст. бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, поставить на плиту, бить метелкою пока не погустѣетъ, снять съ огня, снести на ледъ, не переставая бить метелкою, влить 1 ст. клея, прибавить, кто хочетъ, 1/2 рюмки бѣлаго рома, опять сбивать, въ форму и на ледъ.

Выдать:

1/2 фунта сахара, 5 желтковъ. } Отъ 3 до 5 зол. клея, 1/2 лимона.
1 1/2 ст. столов. вина т. е. 1/2 бутылки. } (1/2 рюмки рома).

866) Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита.

1/2 ф. сахара, 1/2 вершка ванили, 5 желтковъ мѣшать до бѣла; развести 3/4 стакана шампанскаго, подогрѣть, но не кипятить, влить 3/4 стак. шато-лафита, 1 стаканъ клея, смѣшать, бить вѣничкомъ, когда подниметося сложить въ форму, застудить.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта т. е. почти 1 стак. сахара. } 3/4 ст. шато-лафита, 3/4 ст. шампанскаго
1/2 вершка ванили, 5 желтковъ. } Отъ 3 до 5 золот. клея.

867) Кремъ оръховый съ фисташками.

Почти 1 ст. грецкихъ очищенныхъ отъ скорлупы оръховъ истолочь мелко въ ступкѣ, подливая понемногу ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые до бѣла съ 1/2 стак. мелкаго сахара и 1/2 ст. вскипяченыхъ сливокъ, заварить на огнѣ, постоянно мѣшая, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положить 1/4 ф. фисташекъ, которыя надобно сперва истолочь, подливая воды или сливокъ и протереть сквозь сито; остудить все это сбивая метелкою, смѣшать съ 1 1/2 стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ и 1/2 стак. клея, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

1 ст. грецкихъ очищенныхъ оръховъ. } 1/2 стакана жидкихъ сливокъ.
4 желтка. } 1/4 фунта фисташекъ.
3/4 стакана сахара, т. е. 3/8 фунта. } Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
1 1/2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ. }

868) Кремъ изъ мокскаго кофе.

1/8 ф. кофе изжарить, горячій прямо изъ жаровни всыпать въ 2 ст. густыхъ вскипяченыхъ сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять часъ, потомъ процѣдить; 4 желтка растереть до бѣла съ 1/4 ф. саха-

ра, смѣшать со сливками, поставить на плиту, подогрѣть, какъ сказано въ примѣчаніи, мѣшая ложкою, когда погустѣетъ, снести на ледъ, остудить, не переставая бить метелкою, влить $^1/_2$ ст. клея, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ стак. кофе въ вернахъ.	4 желтка, $^1/_2$ стакана сахара.
2 стакана густыхъ сливокъ.	Отъ 3 до 5 золот. клея.

869) Кремъ съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ.

$^1/_2$ стак. сливокъ поставить на огонь, какъ только вскипятъ, всыпать $^1/_2$ ложки померанцоваго цвѣта или $^1/_2$ ложки только что собранной резеды, накрыть крышкою плотно, отставить; 4 желтка, $^1/_4$ ф. сахара, растереть до бѣла, смѣшать съ остывшими, процѣженными сливками поставить опять на плиту, чтобы сливки заварились до надлежащей густоты, сбивая желѣзнымъ вѣничкомъ, тотчасъ отставить, вынесть на ледъ. Когда остынутъ, смѣшать съ $1^1/_2$ стак. сбитыхъ сливокъ и съ $^1/_2$ стак. клея, сбивая метелкою, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ.	$^1/_2$ стакана жидкихъ сливокъ.
$^1/_2$ ложки померанцоваго или резедоваго цвѣта.	4 желтка, $^1/_2$ стакана сахара.
	Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.

870) Кремъ брюле.

Поджечь 4 куска сахара, 4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, смѣшать съ $^1/_2$ ст. сливокъ, поставить на плиту, заварить какъ сказано въ примѣчаніи, отставить, процѣдить, остудить сбивая, смѣшать съ $1^1/_2$ ст. сбитыхъ сырыхъ самыхъ густыхъ сливокъ и съ $^1/_2$ ст. клея, смѣшаннаго съ подожженымъ сахаромъ, смѣшать все вмѣстѣ, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ.

4 желтка.	$^1/_2$ стакана сахара.
$^1/_2$ стак. жидкихъ сливокъ.	3—5 золотниковъ клея.
$1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.	4 куска сахара.

871) Кремъ кофейный.

4 желтка, $^3/_4$ стак. сахара растереть до бѣла, влить $^3/_4$ ст. самаго крѣпкаго кофе, поставить на плиту, мѣшать постоянно, когда масса начнетъ густѣть и прибываться, отставить, остудить, не переставая бить вѣничкомъ; $1^1/_4$ стак. сливокъ сбить отдѣльно, смѣшать съ остывшею массою, влить $^1/_2$ стак. клея, въ форму и на ледъ. Можно прибавить $^1/_2$ вершка ванили.

Выдать:

4 желтка.	$1^1/_4$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
$^3/_4$ стакана мелкаго сахара.	3—5 золотниковъ клея.
$^3/_4$ стак. молотаго кофе.	($^1/_2$ вершка ванили).

872) Кремъ шоколадный.

$^1/_2$ плитки тертаго шоколада всыпать въ кастрюлю, влить 1 ложку сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ не распустится, отставить; 3—4 желтка растереть до бѣла съ сахаромъ, смѣшать съ шоколадомъ и $^1/_2$ ст. сливокъ, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, остудить не переставая бить вѣничкомъ на льду. Сбить отдѣльно $1^1/_2$ стак. сливокъ, смѣшать съ заварными сливками. влить $^1/_2$ ст. клея, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ плитки, т. е. $^1/_8$ фунта шоколада.	$^1/_2$ стакана жидкихъ сливокъ.
3—4 желтка.	$^2/_3$ стак. сахара, 3—5 золот. клея.
$1^1/_2$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.	($^1/_4$ вершка ванили).

873) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.

3 желтка растереть до бѣла съ $^1/_3$ ф. сахара, развести $^1/_2$ стакономъ крѣпкаго французскаго вина, поставить на самый легкій огонь, бить не переставая метелкою, когда пѣна начнетъ подниматься, поставить на большой огонь, когда погустѣетъ, какъ слѣдуетъ, отставить, снести на ледъ, не переставая сбивать, пока не остынетъ. $1^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ сбить отдѣльно, всыпать сахаръ, смѣшать съ приготовленнымъ сабаіономъ, влить $^1/_2$ ст. клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

3—4 желтка.	$1^1/_2$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
$^1/_2$ стакана крѣпкаго французск. вина.	Отъ 3—5 золотниковъ клея.
$^2/_3$ стакана сахара.	

В) ЗЕФИРЪ ИЛИ КРЕМЪ БЕЗЪ КЛЕЯ И ПЛОМБИРЪ.

Примѣчаніе. Пломбиръ то же, что кремъ, съ тою только разницею, что не кладется въ него клея, а замораживается почти какъ мороженое, т. е. сложить приготовленную массу въ высокую форму, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ съ солью, посыпать кругомъ солью и льдомъ, накрыть; оставить такъ часа на два—на три. Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее со всѣхъ сторонъ, выложить на блюдо и тотчасъ подавать. Зефиръ же передъ самымъ отпускомъ сбить на льду въ пѣну, сложить на блюдо, сгладить и тотчасъ подавать.

Сливки должны быть самыя густыя.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 » » » » 2 »

874) Зефиръ сливочный.

3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить на льду въ густую пѣну, положить $^1/_2$ ф. сахара, 3—4 капли лимоннаго масла или цедру съ $^3/_4$ лимона, или вершокъ толченой ванили; $1^1/_2$ стак. свѣжей земляники, или клубники, или $^3/_4$ ст. какого-нибудь краснаго варенья безъ сока, смѣшать со сливками, сложить на блюдо. Сгладить, подавать или заморозить въ формѣ, какъ сказано въ примѣчаніи о пломбирѣ, огарнировать бисквитами, безе и проч.

ВЫДАТЬ:

3 ст. самыхъ густыхъ сливокъ т. е. 1 бутылку.	3—4 капли лимоннаго масла или цедру лимонную.
Почти 1 стаканъ сахара.	или 1 вершокъ ванили.
$1^1/_2$ стакана земляники, клубники или $^3/_4$ стакана варенья.	(На бисквиты или безе).

875) **Зефиръ или кремъ безъ клея абрикосный.**

Разварить $^1/_4$ стакана риса въ молокѣ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку.—Взять 1 стаканъ купленнаго абрикоснаго мармелада или 5 штукъ абрикосовъ очистить, разварить въ 1 стаканѣ воды съ $^1/_2$ стак. сахара такъ, чтобы воды осталось не болѣе двухъ ложекъ, протереть сквозь сито, всыпать $^1/_8$ фунта сахара, смѣшать съ 2 стак. взбитыхъ самыхъ густыхъ сливокъ, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать пирожнымъ.

ВЫДАТЬ:

Молока 1 стаканъ.	2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
$^1/_4$ стакана т. е. $^1/_8$ фунта риса.	
1 стак. мармелада или 5 абрикосовъ.	
$^3/_4$ стакана сахара.	2 фунта соли.

876) **Кремъ сливочный ананасный безъ клея.**

Очистить $^1/_2$ ананаса, сварить его въ одномъ стаканѣ воды съ $^1/_8$ Ф. сахара, выкипятить такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ ложекъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать со взбитыми густыми сливками, подсыпая $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью.

Подавая выложить на блюдо, обложить пирожнымъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ ананаса.	$2^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ.
$^3/_4$ стакана сахара.	
	Соли 2 фунта, т. е. 4 стакана.

877) **Зефиръ яблочный.**

5—6 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, положить $1^1/_2$ бѣлка, $^1/_2$ стак. мелкаго сахара; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ этой массѣ, выжать сокъ изъ $^1/_4$ лимона, сложить на блюдо, сгладить, подавать. Подавая огарнировать бисквитами, безе и проч, или убрать вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

5—6 большихъ яблокъ.	2 бѣлка, $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахара.	(Бисквиты, безе или варенье).

878) **Зефиръ яблочный со сливками.**

3—4 большія яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать $^1/_2$ ст. сахара, 1 бѣлокъ, можно прибавить для вкуса $^1/_2$ чайной ложечки корицы, мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; $1^1/_2$ стак. густыхъ сбитыхъ сливокъ смѣшать съ яблочною

массою, сложить на блюдо, сгладить и подавать, или сложить въ форму и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

3—4 большія яблока.	$^1/_2$ стакана сахара.
1 бѣлокъ.	$1^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ.

879) **Зефиръ земляничный со сливками.**

4—5 стак. зрѣлой земляники протереть сквозь сито; взять этой массы 2 стак., положить въ нее 3 бѣлка и 1 ст. сахара, бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ; сбить отдѣльно $1^1/_2$ ст. сливокъ, смѣшать, сложить на блюдо, сгладить, поставить на ледъ, убрать вареньемъ, подавать или заморозить въ формѣ.

ВЫДАТЬ:

Зрѣлой земляники отъ 4—5 стакан. т. е. 2 фунта.	3 бѣлка, $^1/_2$ фунта сахара.
	$1^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ.

880) **Пломбиръ шоколадный.**

1 стаканъ жидкихъ сливокъ, $^1/_8$ фун. тертаго шоколада, 5 желтковъ, $^3/_4$ стак. сахара размѣшать, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью часа на два.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ жидкихъ сливокъ.	$^1/_2$ плитки, т. е. $^1/_8$ фун. шоколада.
2 стакана густыхъ сливокъ.	
$^3/_4$ стакана сахара, т. е. $^3/_8$ фунта.	
5 желтковъ.	Соли 5 стакановъ.

881) **Пломбиръ кофейный.**

Взять 1 стаканъ жидкихъ сливокъ вскипятить, всыпать $^1/_2$ стакана молотаго или немолотаго зженаго кофе, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку. Отбить 5 желтковъ, всыпать 1 стаканъ сахара, растереть до бѣла, развести вскипяченными сливками съ кофе, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности; сбить 2 стакана густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, засыпать форму льдомъ и солью, какъ сказано въ примѣчаніи.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ жидкихъ сливокъ.	2 стакана густыхъ сливокъ.
$^1/_2$ стакана кофе, 5 желтковъ.	
1 стаканъ мелкаго сахара.	Соли.

882) **Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.**

Сбить въ густую пѣну $1^1/_4$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать $^1/_4$ стак. т. е. $^1/_8$ Ф. сахара, цедру съ $^1/_3$ лимона, или каплю лимоннаго масла или $^1/_4$ вершка толченной ванили, или $^1/_4$ стакана фруктоваго пюре, или 1 ложку мараскина, сложить на блюдо, обложить трубочками и вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками.

883) Сбитыя сливки съ рисомъ или макаронами.

Сварить изъ риса разсыпчатую кашу, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь хорошенько; сбить $1\frac{1}{4}$ ст. густыхъ сливокъ, всыпать сахаръ, смѣшать съ рисомъ, сложить на блюдо, убрать сверху вареньемъ и сиропомъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ риса.	$\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара.
Или $\frac{1}{2}$ фунт. итальянскихъ макароновъ или вермишели.	$\frac{1}{2}$ стакана варенья.
$1\frac{1}{4}$ стакана густыхъ сливокъ.	$\frac{1}{2}$ стакана сиропа.

Точно также поступить съ $\frac{1}{2}$ ф. самыхъ мелкихъ итальянскихъ макароновъ или вермишели.

884) Пломбиръ рисовый.

$\frac{1}{2}$ стакана риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, всыпать сахаръ, 5 желтковъ, истолченую ваниль, смѣшать, поставить на плиту мѣшая, подогрѣть, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить, остудить, влить въ форму, заморозить до половины готовности выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ, можно прибавить померанцоваго мелко нарѣзаннаго цуката, заморозить какъ сказано въ примѣчаніи.

Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, слѣд. $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, 2 желтка, куска 3* сахара, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая, остудить, прибавить, кто хочетъ, ложку рома или мадеры.

ВЫДАТЬ:

$\frac{1}{2}$ стакана риса, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта.	Соли 2 фунта.
$1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 стак. сливокъ.	
5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ вершка ванили.	1 столовую ложку мадеры или рома.
$\frac{3}{4}$—1 стаканъ мелкаго сахара.	$1\frac{1}{2}$ стакана молока или сливокъ.
(Померанцоваго пуката).	2 желтка, 3—4 куска сахара.

885) Пломбиръ сливочный.

Желтки, сахаръ, мелко наломанную ваниль и 1 стак. сливокъ размѣшать какъ можно лучше, потомъ поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая лопаточкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ остальными 2 стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать, всыпать, кто хочетъ, мелко нарѣзаннаго цуката, размѣшать; за 2 часа до отпуска засыпать форму льдомъ и солью.

ВЫДАТЬ:

2 стакана густыхъ сливокъ.	$\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ вершка ванили.
1 стаканъ жидкихъ сливокъ.	(Отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта цуката).
Отъ $\frac{3}{8}$—$\frac{4}{8}$ ф. сахара. т. е. $\frac{3}{4}$—1 ст.	
5 желтковъ.	Соли 2 фунта.

Подавая выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенныхъ апельсиновъ, облить ихъ густымъ холоднымъ сиропомъ (4 апельсина, $\frac{1}{2}$ ф. т. е. 1 стак. сахара).

886) Пломбиръ яблочный.

4 желтка, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 стаканъ сливокъ подогрѣть мѣшая, но не кипятить, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито, сбить $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью.

ВЫДАТЬ:

4 желтка, $\frac{3}{4}$—1 стаканъ сахара.	($\frac{1}{2}$ фунта купленаго бисквита).
$1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ.	
1 ст. жидкихъ сливокъ, 3—4 яблока.	Соли.

887) Пломбиръ чайный.

Вскипятить 1 стаканъ жидкихъ сливокъ, всыпать столовую ложку зеленаго чая, вскипятить, дать настояться, процѣдить. — Растереть 5 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. сахара, развести вскипячеными сливками, подогрѣть мѣшая, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ жидкихъ сливокъ.	2 стакана густыхъ сливокъ.
1 столовую ложку зеленаго чая.	
$\frac{3}{4}$—1 стаканъ сахара, 5 желтковъ.	Соли.

888) Пломбиръ миндальный.

$\frac{1}{4}$ фунта сладкаго, 5 — 6 штукъ горькаго миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился, выложить въ кастрюльку, положить $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 5 желтковъ, 1 стак. сливокъ, подогрѣть мѣшая, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью и т. д.

ВЫДАТЬ:

$\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана миндаля.	1 стаканъ жидкихъ сливокъ.
5—6 штукъ горькаго.	5 желтковъ.
2 стакана густыхъ сливокъ.	
$\frac{3}{4}$—1 ст. сахара.	Соли фунта $2\frac{1}{2}$, т. е. 5 стакановъ.

Г) ЖЕЛЕ.

889) Желе изъ вина.

Примѣчаніе. 4 ножки телячьи очистить, вымыть, налить водою, разварить, процѣдить, застудить. Срѣзать сверху жиръ, разогрѣть, очистить 3—4 бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, влить въ кастрюлю, уварить до $1\frac{1}{2}$ стакана, влить $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго франц. вина или рейнвейна и $1\frac{1}{2}$ стак. воды, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона, сокъ изъ 2 лимоновъ, или вмѣсто лимона положить толченой гвоздики или корицы, 1 бѣлокъ, поставить на легкій огонь, пусть съ одного бока кипитъ, пока не останется всего 4 стакана.

Если же желе чисто, то не надобно и бѣлка, а взять сахарной бѣлой бумаги, вскипятить ее въ водѣ, вынуть, перемыть въ холодной

водѣ, мелко изрубить, насыпать на салфетку растянутую и привязанную къ ножкамъ опрокинутой скамейки, влить желе и такъ процѣдить его. Чтобы не мѣряя ланспикъ стаканомъ, уварить его ровно до 4 стак., лучше всего сдѣлать слѣдующимъ образомъ: вливъ въ кастрюльку 4 стак. вина съ водою, смѣрить лучинкою, положить все остальное, т. е. сахаръ, бѣлки и проч. и варить пока не уварится до сдѣланнаго на лучинкѣ значка; тогда процѣдить сквозь салфетку въ форму и на ледъ; подавая опустить форму на минуту въ теплую воду, обтереть, выложить на блюдо.

Чтобы желе было золотистаго цвѣта, поджечь 1 кусокъ мелкаго сахара, развести 2 ложками воды, влить въ желе, кипятить.

Вмѣсто телячьихъ ножекъ можно употребить телячій клей, но на желе лучше брать рыбій клей, который варить вмѣстѣ съ виномъ, сахаромъ и проч. Приготовляя желе изъ ягодъ или фруктовъ, надобно клей разварить сперва отдѣльно, уварить до $^1/_2$ или 1 стакана, влить въ сиропъ, изъ котораго приготовляется желе, вскипятить, очистить, если надобно, бѣлками, процѣдить.

На 6 человѣкъ надобно положить въ желе зимою не менѣе 8 золотниковъ, а лѣтомъ до 12 золотниковъ клея, но не болѣе, уварить до 4 стакановъ.

Отъ 7 до 9 челов. взять $1^1/_4$ назначенной пропорціи, уварить до 5 стакановъ. Отъ 10 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза, т. е. уварить до 6 стакановъ. Отъ 13 до 15 взять $1^3/_4$ назначенной пропорціи, т. е. уварить до 7 стакановъ. Отъ 16 до 18 и даже до 24 человѣкъ (если желе подается къ ужину) увеличить пропорцію въ 2 раза.

Взять слѣдовательно 8 телячьихъ ножекъ или отъ 16 до 24 золотниковъ рыбьяго клея; уварить до 8 стакановъ, налить 1 большую форму и 12 маленькихъ формочекъ.

Пропорція бланманже увеличивается такимъ же образомъ.

Если желе подается 2 цвѣтовъ, пополамъ съ бланманже или муссомъ, то взять желе половину назначенной пропорціи, а другую половину бланманже и т. д.

Слѣдовательно на желе изъ вина на 6 человѣкъ

ВЫДАТЬ:

4 телячьи ножки.	Или гвоздики или корицы.
Или лучше отъ 8 до 12 золот. клея.	$1^1/_2$ стакана вина.
$^3/_4$ ф. т. е. $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара.	(1 бѣлокъ).
2 небольшіе лимона.	(1 кусокъ сахара).

Если желе или бланманже подается къ обѣду, то на 24 человѣка надобно подать его на двухъ блюдахъ, въ такомъ случаѣ надо увеличить пропорцію почти въ 3 раза, такъ, чтобы вышло 11 стак. желе, т. е. на каждое блюдо по $5^1/_2$ стак., изъ которыхъ выйдетъ 1 небольшая форма въ 4 стакана, а изъ остальныхъ $1^1/_2$ стакановъ 6 маленькихъ формочекъ, которыя, выложивъ на блюдо, можно разрѣзать каждую вдоль пополамъ, или вмѣсто формочекъ огарнировать желе компотомъ:

890) Желе тѣневое.

Самое красивое желе это—красное въ тѣнь. Приготовленное желе изъ вина № 889 раздѣлить на 4 или болѣе частей, въ первую положить

нѣсколько только капель кошенили, влить въ форму, застудить; въ другую часть положить болѣе кошенили, въ третью еще болѣе и такъ до конца, такъ чтобы послѣдній рядъ былъ довольно темнаго цвѣта.

891) Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.

Желе дѣлается 2—3 и 4 цвѣтовъ пополамъ съ муссомъ или бланманже, а именно:

Желе 3 цвѣтовъ:

а) Желе красное.
б) Блайманже бѣлое.
в) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ:

а) Желе малиновое.
б) Бланманже бѣлое.
в) Желе изъ васильковъ.
г) Бланманже бѣлое.
д) Желе лимонное.
е) Бланманже бѣлое.
ж) Желе изъ васильковъ и т. д.

Бланманже 2 цвѣтовъ;

а) Бланманже бѣлое.
б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2 цвѣтовъ:

а) Желе желтое.
б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2 цвѣтовъ:

а) Желе красное.
б) Бланманже бѣлое.
Или сдѣлать такихъ 9-ть полосокъ: 4 полоски бѣлыя и 5 полосокъ красныхъ.

Желе 3 цвѣтовъ:

а) Желе красное.
б) Муссъ лимонный.
в) Бланманже бѣлое или темнаго цвѣта.

Желе 2 цвѣтовъ:

Желе свѣтлое.
Желе малиновое.

Муссъ 2 цвѣтовъ:

Муссъ лимонный бѣлый.
Муссъ лимонный абрикоснаго цвѣта.

892) Желе изъ флеръ-д'оранжъ.

Приготовить сиропъ изъ $3^1/_2$ стак. воды и $^3/_4$ фунта сахара, остудить, влить столовую ложку воды флёръ-д'оранжъ, дать постоять, потомъ влить лимоннаго сока изъ 1 лимона и $^1/_2$ стакана клея, положить $^1/_2$ бѣлка, разъ вскипятить, процѣдить сквозь салфетку.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана сахара.	1 лимонъ, $^1/_2$ бѣлка.
1 стол. ложка воды флеръ-д'оранжъ.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.

893) Желе мозаикъ.

Поставить форму на ледъ, положить въ нее кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, земляники, малины и залить желеемъ изъ вина № 889.

Или на большую форму съ формочками приготовить 4 стак. самаго свѣтлаго желе изъ вина № 889, или лимонное № 895, другіе 4 стак. приготовить желе и бланманже всѣхъ возможныхъ цвѣтовъ, каждаго понемногу, остудить ихъ на блюдечкахъ, нарѣзать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы или смѣшать ихъ, сложить въ форму, залить почти остывшимъ желеемъ изъ вина.

894) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднинаго сока.

Взять 1 1/2 стак. сиропа дома приготовленнаго, 1/2 стак. клея, стак. 2 воды, очистить бѣлками; уварить до 4 стак.; если сиропъ изъ сладкихъ ягодъ, то выжать сокъ изъ 1/2 лимона, процѣдить въ форму и на ледъ.

Въ малиновое и смородинное желе положить цедру съ 1/2 лимона. Если сокъ берется изъ свѣжихъ сырыхъ ягодъ, то всыпать сахара 3/4 Ф., можно прибавить въ него 1 стак. вина, вмѣсто стакана воды.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 стакана сиропа.	(1/2 лимона.)
или сока изъ свѣжихъ ягодъ и 3/4 фун. сахара, 1 бѣлокъ.	
Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.	(1 стаканъ столоваго вина.)

895) Желе лимонное.

Взять 3/4 Ф. сахара, тонко срѣзанную цедру съ 1 1/2 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить 1 бѣлкомъ, уварить до 4 стакановъ, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить, застудить.

ВЫДАТЬ:

2 лимона.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.
3/4 Ф., т. е. 1 1/2 стак. мелкаго сахара.	1 бѣлокъ.

896) Желе пуншевое.

Приготовляется точно также, какъ лимонное, но льется менѣе воды, а очистивъ желе бѣлкомъ и процѣдивъ сквозь салфетку, влить въ него 3/4 стак. шампанскаго.

897) Желе изъ васильковъ

1/4 Ф. васильковъ заварить кипяткомъ, дать настояться, процѣдить, положить сахаръ, клей, разварить его, очистить бѣлкомъ, влить сокъ изъ 2 лимоновъ и 1 рюмку мараскина, процѣдить, остудить.

ВЫДАТЬ:

1/4 фун. васильковъ, 3/4 фун. сахара	2 лимона небольшіе.
Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.	1 рюмку мараскина, 1 бѣлокъ.

898) Желе изъ крыжовника.

Взять 2 стак. сока изъ крыжовника, 1 Ф. сахара, срѣзанную цедру съ 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ, процѣдить, застудить.

ВЫДАТЬ:

2 стакана сока изъ крыжовника.	Цедру съ 1 лимона, (1 бѣлокъ.)
1 фун., т. е. 2 стакана сахара.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.

899) Желе апельсинное.

Разварить клей, положить въ него сахаръ, тонко срѣзанную цедру съ одного большаго апельсина, очистить бѣлкомъ, уварить до 4 стак., выжать сокъ изъ 1 лимона и 2-хъ апельсиновъ, процѣдить, застудить

въ формѣ. Кто хочетъ, можетъ влить въ очищенное уже бѣлками желе 1 стаканъ шампанскаго, въ такомъ случаѣ влить 1 стаканомъ менѣе воды. Если приготовляется большое количество желе, то большую форму огарнировать маленькими; апельсинное же желе вмѣсто формочекъ наливается въ апельсинныя корки, разрѣзанныя пополамъ, или застуживается въ яйцахъ слѣд. образомъ: взять яйцо, сдѣлать въ концѣ небольшое отверзтіе, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить, подавая разбить скорлупу, обобрать ее.

ВЫДАТЬ:

3/4 фунта сахара, 2 апельсина.	1 бѣлокъ.
1 лимонъ.	
Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.	(Можно прибавить 1 стак. шампанск.)

900) Желе ананасное.

3/4 Ф. сахара развести 1 1/2 стак. воды, когда сахаръ распустится выжать сокъ изъ 1/2 лимона, вскипятить, процѣдить, 1 небольшой ананасъ натереть на теркѣ, влить 1 стак. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, влить тогда 1/2 стакана очищеннаго уже клея, очистить, если надо будетъ, бѣлкомъ, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить. За неимѣніемъ свѣжаго ананаса, взять 1 стак. ананаснаго варенья, т. е сиропа, но въ такомъ случаѣ, вмѣсто вина выжать сокъ изъ 1 или 1 1/2 лимона, самый же ананасъ, вынутый изъ сиропа нарѣзать небольшими ломтиками, смѣшать съ очищеннымъ уже желе.

ВЫДАТЬ:

3/4 фунта, т. е. 1 1/2 стакана сахара.	Или 1 стаканъ ананаснаго варенья.
1 небольшой ананасъ.	Прибавить, если надо, немного сахара.
1 стаканъ бѣлаго французкаго вина.	1 или 1 1/2 лимона.
Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.
(1 бѣлокъ.) 1/2 лимона.	(1 бѣлокъ.)

901) Желе изъ дыни.

Взять 1 или 1 1/4 фун. спѣлой хорошей дыни, очищенной отъ кожи и зеренъ, натереть ее на теркѣ, влить 1 стаканъ бѣлаго французскаго вина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; 3/4 Ф. сахара, 1 стак. воды, сокъ изъ 1/2 лимона вскипятить, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ дыни и съ 1 стак. клея, очистить бѣлкомъ, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить.

ВЫДАТЬ:

1 или 1 1/4 фунта дыни.	1/2 лимона.
1 стаканъ бѣлаго французскаго вина.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.
3/4 фунта сахара, т. е. 1 1/2 стакана.	(1 бѣлокъ.)

902) Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ.

1 1/2 ст. зрѣлыхъ вишенъ истолочь съ косточками, налить водою, положить 1/2 вершка корицы, 2—3 гвоздики, вскипятить раза два-три, процѣдить, влить 1 стак. краснаго вина, 3/4 фун. сахара, 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ, процѣдить застудить.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ стакана вишень, т. е. $^1/_2$ фунта.	$^3/_4$ фунта сахара, т. е. $1^1/_2$ стакана.
1 стаканъ краснаго или $^1/_2$ стакана токайскаго вина.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея. 1 бѣлокъ, корицы или гвоздики.

903) Желе изъ сливъ.

$1^1/_2$ стакана бѣлаго французскаго вина, $1^1/_2$ стак. воды, $^3/_4$ ф. сахара вскипятить. Взять 12—18 штукъ сливъ, снять съ нихъ кожицу, вынуть косточки, положить ихъ въ вино, варить до мягкости, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ. Въ вино же влить 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку, налить въ форму немного желе, застудить, уложить на него красиво рядъ сливъ, влить желе и т. д.

ВЫДАТЬ:

$1^1/_2$ ст. бѣлаго вина, т. е. $^1/_2$ бутыл. $^3/_4$ фун., т. е. $1^1/_2$ стакана сахара. 12—18 штукъ сливъ.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея. 1 бѣлокъ.

904) Желе изъ клюквы или барбариса.

1 стаканъ клюквы или барбариса налить водою, положить $^3/_4$ вершка въ длину на нѣсколько частей разрѣзанной ванили, $^3/_4$ — 1 ф. сахара отертаго о цедру 1 лимона, разварить, процѣдить, влить тогда 1 чайную ложечку бѣлаго рома или мадеры, 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку, застудить.

Вмѣсто рома, ванили и лимонной цедры можно влить для запаха $2^1/_2$ ложки розовой воды и то, когда желе уже будетъ очищено бѣлками и процѣжено.

ВЫДАТЬ:

1 стак. клюквы или барбариса, т. е. $^1/_2$ фунта. ($^3/_4$ вершка ванили, лимонной цедры, рома или $2^1/_2$ ложки розовой воды.)	$^3/_4$—1 фунтъ сахара. Отъ 8 до 12 золотниковъ клея. 1 бѣлокъ.

905) Желе изъ розоваго цвѣта.

Приготовить желе изъ вина № 889, положить съ полстакана варенья изъ розоваго цвѣта, влить нѣсколько капель кошенили для цвѣта, очистить бѣлками, влить 1 рюмку розовой воды, процѣдить, застудить.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана сахара. $1^1/_2$ стакана вина, 2 лимона. 1 рюмку розовой воды.	$^1/_2$ стак. варенья (розовый цвѣтъ.) (Нѣсколько капель кошенили.) Отъ 8 до 12 золот. клея, 1 бѣлокъ.

906) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

Взять 2 стак. разнаго варенья съ сокомъ, какъ то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубнику, земляннку, малину, крыжовникъ, яблоки, смородину и проч — Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить 1 стаканъ клея, прибавить, кто хочетъ, $^1/_4$ стакана вина, сахара, если не будетъ сладко; очистить бѣлкомъ, уварить до 3 стакановъ, процѣдить

сквозь салфетку, влить въ форму немного этого желе, когда застынетъ, положить часть ягодъ и фруктовъ, налить еще немного желе, застудить и такъ до конца.

ВЫДАТЬ:

2 стакана варенья. Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.	Прибавить, кто хочетъ, $^1/_4$ стакана вина и сахара.

Такое желе, когда дѣлается въ большомъ количествѣ, подается иногда въ арбузѣ слѣдующимъ образомъ. Разрѣзать арбузъ пополамъ, вырѣзать осторожно середину и вынувъ изъ нея зернышки, нарѣзать ломтиками, поставить въ холодное мѣсто. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ середины, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ; между тѣмъ приготовить желе, какъ сказано выше (двойную пропорцію); къ фруктамъ и ягодамъ прибавить ломтиками нарѣзанный арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза. Когда желе очистится бѣлками, влить его немного въ арбузъ, положенный на ледъ, когда застынетъ положить фрукты, влить опять желе и такъ до конца; въ такое желе менѣе кладется клея, потому что не выкладывается изъ формы, такъ что на большую пропорцію достаточно 16—18 золотниковъ клея.

Желе простое съ яблоками и черносливомъ.

(на 6 человѣкъ),

Взять 3 яблока, очистить, разрѣзать каждое на 4 части, сварить въ водѣ съ 2—3 кусками сахара, откинуть на рѣшето. $^1/_4$ фун. французскаго чернослива сварить также, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить въ форму, залить желеемъ, приготовленнымъ изъ 4 пластинокъ малиноваго жильотина, $^3/_8$ фун. сахара, 1 рюмки вина и сока изъ 1 лимона такъ, чтобы этого желе было 2 стакана или $2^1/_2$. Подавая выложить на блюдо или залить его въ салатникѣ, такъ и подать.

ВЫДАТЬ:

3 яблока. $^1/_4$ фун. черносливa. 1 лимонъ.	$^3/_8$ фун. сахара. 4 золотн. жильотина. $^1/_2$—1 рюмку вина.

Д) МУССЪ.

Примѣчаніе. Муссъ приготовляется точно также, какъ желе, съ тою только разницею, что можно не очищать его бѣлкомъ, а только процѣдить сквозь салфетку и когда слегка остынетъ, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну, тогда сложить въ форму, поставить на ледъ.—На 6 человѣкъ пропорція слѣдующая:—Не 4 стакана, какъ сказано въ желе, а только 3 стакана и клея только 3 золотника зимою, а лѣтомъ 5 золотниковъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_4$ раза.			
Отъ 10 до 12	—	—	въ $1^1/_2$ —
Отъ 13 до 18	—	—	въ 2 —

907) Муссъ лимонный.

Почти $^5/_8$ фун. сахара развести 5—6 стаканами воды, положить

клей, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона и варить, пока клей не разварится и не останется всего 3 стакана; тогда выжать сокъ изъ 1 большаго лимона, процѣдить, пока еще тепелъ, начать бить мелкою на льду, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, можно влить 1 рюмку рома, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ т. е. около $^5/_8$ фун. сахара
1 большой лимонъ.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
(1 рюмку рома).
(Ложку клюквы).

Муссъ этотъ можно закрасить клюквою, выжимая сокъ сквозь тряпочку, такъ, чтобы былъ самаго нѣжнаго абрикоснаго цвѣта, или раздѣлить муссъ на двѣ части, одну закрасить, а другую оставить бѣлою.

908) Муссъ изъ земляники.

Приготовляется точно также, какъ желе № 894, уварить до 3 стакановъ.

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ. Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
1 ст. сахара, если сиропъ, то менѣе ст.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
($^1/_2$ стакана столоваго вина).

909) Муссъ изъ васильковъ.

Приготовить какъ желе № 897, уварить до 3 стак.

ВЫДАТЬ:

Около $^1/_4$ фунта васильковъ.
1 стаканъ сахара.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
1 большой лимонъ.
$^3/_4$ рюмки мараскина.

910) Муссъ изъ вишень.

Приготовить какъ желе № 902, уварить до 3 стак.

ВЫДАТЬ:

1 полный стаканъ вишень.
$^3/_4$ стакана краснаго или $^1/_2$ стак. токайскаго вина.
1 стаканъ сахара.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
Корицы, гвоздики шт. 2.

911) Муссъ изъ клюквы или барбариса.

Приготовить какъ желе № 904, уварить до 3 стак.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ стакана клюквы или барбариса.
$^1/_2$ вершка ванили, лимонной цедры и 1 чайную ложечку рома.
Или ложки 2 розовой воды.
1 полный стаканъ сахара.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.

912) Муссъ изъ смородины.

Приготовить какъ желе № 894, уварить до 3 стакановъ.

ВЫДАТЬ:

1 полный стак. сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ, 3—5 зол. клея, $^5/_8$ фунта сахара.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
($^3/_4$ стакана столоваго вина).

913) Муссъ изъ розоваго цвѣта.

Приготовить какъ желе № 905, уварить до 3 стакановъ.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фунта сахара, $1^1/_4$ стакана вина.
1 лимонъ.
$^3/_4$ рюмки розовой воды.
$^1/_3$ стак. варенья—розоваго цвѣта.
Нѣсколько капель кошенили.
3—5 золотниковъ клея.

914) Муссъ изъ ананаса.

Приготовить какъ желе № 900, уварить до 3 стак.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фун. сахара, $^3/_4$ ананаса.
$^3/_4$ стакана бѣлаго французскаго вина.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
$^1/_2$ лимона.
Или $^3/_4$ стак. ананаснаго варенья.
Прибавить, если надо будетъ, немного сахара.
1 лимонъ.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.

915) Муссъ изъ дыни.

Приготовить какъ желе № 901, уварить до 3 стак.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фунта дыни.
$^3/_4$ стакана бѣлаго французскаго вина.
$^1/_2$ фунта сахара, $^1/_3$ лимона.
Отъ 4 до 6 золотниковъ клея.

916) Муссъ изъ апельсиновъ.

Приготовить какъ желе № 899, уварить до 3 стак.

ВЫДАТЬ:

$^5/_8$ фунта сахара, $1^1/_2$ апельсина.
$^3/_4$ лимона.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
(Можно прибавить $^3/_4$ стак. шампан.)

Е) БЛАНМАНЖЕ.

917) Бланманже сливочное.

$^1/_4$ фунта сладкаго миндаля, 10—12 штук. горькаго обварить, очистить, истолочь въ ступкѣ, подливая ложки 2—3 сливокъ, развести 3 стаканами холодныхъ сливокъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, влить $^1/_2$ стак. клея такъ, чтобы, всего было ровно 4 стакана, слегка подогрѣть, въ форму и на ледъ.

Вмѣсто горькаго миндаля можно всыпать $^3/_4$ вершк. толченой ванили или влить 1 ложку померанцовой воды.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$—1 стаканъ сладкаго миндаля.
10—12 шт. горькаго или ванили.
Или померанцовой воды полную ложку.
$3^1/_2$ ст. сливокъ негустыхъ или молока.
Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.
$^3/_8$—$^4/_8$ фунта сахара.

918) Бланманже шоколадное.

$^1/_4$ фунта шоколада натереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, мѣшать на огнѣ, чтобы почернѣлъ, приготовить миндальнаго молока изъ $^1/_4$ фун. сладкаго, 10 шт. горькаго миндаля и 3 стакановъ молока,

развести шоколадъ, процѣдить, всыпать 3/8 фунта сахара, влить 1/2 стакана клея, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта шоколада.	2/3 стакана сахара.
3/4 стак. сладкаго миндаля,	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.
10 штукъ горькаго.	
3 стакана молока или сливокъ.	Можно прибавить съ 1/2 верш. ванили.

919) **Бланманже миндальное постное.**

1 1/2 стакана сладкаго миндаля, 10—12 шт. горькаго обварить, очистить, мелко истолочь, подливая понемногу холодной кипяченой воды, развести 2 стак. воды, процѣдить, выжать, опять протолочь, опять влить воды, процѣдить, всыпать 1/2 ф. сахара, влить 1/2 стак. клея такъ, чтобы всего было 4 стак., въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 ст. сладкаго миндаля т. е. 1/2 ф.	Почти 1 стаканъ сахара.
10—12 штукъ горькаго.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.

Такое бланманже обыкновенно перекладывается желеемъ, т. е. влить въ форму бланманже, застудить, влить потомъ желе, опять застудить. Въ такомъ случаѣ берется и того и другаго половина назначенной пропорціи.

920) **Бланманже зеленое изъ фисташекъ.**

1/4 фунта сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь какъ можно мельче, развести 2 стак. кипятка, процѣдить, выжать сквозь салфетку; 1/4 ф. фисташекъ очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стаканомъ кипятка, процѣдить, выжать, вылить въ миндальное молоко. Оставшійся истолченый миндаль и фисташки смѣшать, протолочь еще разъ, влить опять 1/2 стак. кипятка, процѣдить, выжать сквозь салфетку, слить въ одно мѣсто, всыпать сахаръ, влить 1/2 стак. клея такъ, чтобы всего было 4 стак., размѣшать, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта сладкаго миндаля, т. е. 3/4 стакана.	1/4 фун. фисташекъ, т. е. 1/2 стакана.
4—5 шт. горькаго.	3/4 стакана сахара.
	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.

921) **Бланманже кофейное.**

1 стак. молока, 3/4 стак. молотаго кофе, 3/4 стак. сахара вскипятить раза два, процѣдить, влить 2 стак. сырыхъ сливокъ, 1/2 стак. клея, разъ вскипятить, въ форму и на ледъ.

ВЫДАТЬ:

3/4 стакана молотаго кофе.	1 1/2 стакана сливокъ.
2/4 стакана сахара, 1 1/2 стак. молока.	Отъ 8 до 12 золотниковъ клея.

Ж) КИСЕЛИ.

Примѣчаніе. На 6 стак. сока или молока берется 1 стак. просѣянной картофельной муки, которую развести 1 стак. холоднаго сока или молока; 5 стак. сока вскипятить и въ кипятокъ влить приготовленную муку, шибко мѣшая на огнѣ минуты 4—5, но не долѣе, размѣшать до гладкости, чтобы не оставалось комковъ.

Форму сполоснуть въ холодной водѣ, чтобы она была только мокрая, влить въ нее кисель, поставить на ледъ, подавая выложить на блюдо. На 6 стак. сока достаточно 1 стак. картофельной муки въ такомъ случаѣ, если мука самаго лучшаго сорта и сухая, въ противномъ же случаѣ надобно прибавить муки.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 18 увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.

922) **Кисель яблочный.**

6—8 большихъ антоновскихъ яблокъ мелко нарѣзать, разварить въ водѣ съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 стакановъ этого сока смѣшать съ 1/4 фун. сахара, отертаго о лимонную цедру, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. воды и т. д.

ВЫДАТЬ:

6—8 яблокъ, корицы.	1 стак. картофельной муки.
1/2 лимона.	
1/2—1 стаканъ сахара.	Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

923) **Кисель изъ крыжовника.**

Выжать сокъ изъ крыжовника, развести его водою такъ, чтобы было всего 6 стакановъ, положить цедру съ 1/2 лимона, отъ 1/4 до 1/2 фун. сахара, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холоднаго сока, и т. д. Чтобы кисель былъ вкуснѣе можно влить столоваго бѣлаго вина.

ВЫДАТЬ:

2—3 стакана сока № 1305.	1 стаканъ сахара.
Цедру съ 1/2 лимона.	1 стаканъ картофельной просѣянной
1/2 или 1 стаканъ столоваго вина.	муки.

924) **Кисель клюквенный.**

1 ф. клюквы или барбариса истолочь въ деревянной ступкѣ, развести водою, процѣдить, выжать, или ягоды разъ вскипятить въ водѣ съ кускомъ корицы и цедрою съ 1/2 лимона, раздавить ягоды ложкою, процѣдить, выжать; взять этого сока 5 стакановъ, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды и т. д.

ВЫДАТЬ:

2 стак. клюквы или барбариса т. е. 1 фунтъ.	1/2—1 стаканъ сахара.
	1 стак. картофельной просѣянной муки.
Корицу, цедру съ 1/2 лимона.	Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

925) **Кисель молочный.**

Обварить 20 штукъ горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь,

влить 5 стак. горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку разведенную 1 стаканомъ холоднаго молока и т. д.

ВЫДАТЬ:

6 стакановъ молока или сливокъ. } $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахара.
20 штукъ горькаго миндаля. } 1 стак. картофельной просѣянной муки.

926) **Кисель изъ малины, красной или черной смородины.**

Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого сока 5 стакановъ, всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ фун. сахара отертаго о лимонную цедру, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды и т. д.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ стак. очищенной смородины, т. е. 1 фунтъ. } 1 ст. картофельной просѣянной муки.
Или 4—5 стакановъ малины. } Лимонной цедры.
$^1/_2$—1 стаканъ сахара. } Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

927) **Кисель шоколадный.**

$^1/_4$ фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 1 стаканомъ картофельной муки, развести 1 стаканомъ холоднаго молока. Вскипятить 5 стакановъ молока съ кускомъ ванили и $^1/_4$ ф. сахара, влить приготовленную муку съ шоколадомъ, и т. д.

ВЫДАТЬ.

$^1/_4$ фунта шоколада, } $^1/_2$ стак. сахара, (ванили).
$^3/_4$—1 стак. картофельной муки. } Подать отдѣльно сахаръ и сливки.
6 стакановъ молока. }

928) **Кисель миндальный.**

(постный).

$^1/_2$ ф. сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложкѣ холодной воды, развести 5 стаканами воды, процѣдить сквозь салфетку, оставшійся на ней миндаль еще разъ протолочь, подливая приготовленнаго уже миндальнаго молока, процѣдить вторично, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды и т. д.

ВЫДАТЬ.

$^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, т. е. $1^1/_2$ стакана. } 1 ст. картофельн. просѣянной муки.
10 штукъ горькаго. } Подать отдѣльно сахаръ или какой-нибудь сиропъ.
$^1/_2$—1 стаканъ сахара. }

929) **Кисель жидкій горячій.**

Взять 2 стак. клюквы, смородины или проч. ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стак. сока, всыпать отъ $^1/_2$ до 1 стак. сахара, смотря по кислотѣ ягодъ, корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать $^1/_2$ стак. картофельной муки, разведенной 1 стаканомъ воды, размѣшать хорошенько, подавать горячимъ.

3) КОМПОТЫ.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 — — — въ 2 раза.

930) **Компотъ изъ яблокъ.**

6—12 яблокъ очистить, нашпиковать гвоздиками, раздѣлить большое яблоко на 4 части, среднее на двѣ, а маленькое оставить цѣльнымъ, вырѣзать середину, сварить ихъ въ жидкомъ сиропѣ съ гвоздикою и съ кускомъ корицы. Когда яблоки уварятся (но чтобы не разварились), откинуть ихъ на сито; сиропъ же процѣдить, положить въ него остальной сахаръ, $^1/_2$ — 1 стаканъ французскаго вина, цедру и сокъ съ $^1/_2$ лимона, уварить до 1 или 2 стакановъ, смотря по желанію, облить имъ сложенныя на блюдо или въ салатникъ яблоки, подавать холоднымъ.

ВЫДАТЬ:

6—12 яблокъ. } 18—20 штукъ гвоздики.
$^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ сахара не болѣе, а кто не любитъ очень сладко, то сахара достаточно $^1/_4$ фунта. } Корицы съ вершокъ.
} $^1/_2$—1 стак. бѣлаго французск. вина.
} $^1/_2$ лимона.

931) **Компотъ изъ грушъ.**

Приготовляется точно также, какъ компотъ изъ яблокъ № 930, но не кладется вина и гвоздики, а вмѣсто ихъ кусокъ ванили.

ВЫДАТЬ:

12—18 грушъ. } $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. сахара. } Ванили съ вершокъ или корицы.

932) **Компотъ изъ апельсиновъ.**

Апельсины очистить отъ обѣихъ кожицъ, раздѣлить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, пересыпать ложкою мелкаго сахара, облить ложкою или двумя рома, поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ, нѣсколько разъ облить апельсины образовавшимся этимъ сиропомъ.

Остальной сахаръ развести водою, положить нашинкованной цедры съ $^1/_2$ апельсина, 10 штукъ гвоздики, уварить до 1 или 2 стакановъ, смотря по желанію, остудить, облить апельсины.

ВЫДАТЬ:

6 апельсиновъ. } 1—2 ложки рома.
$^1/_2$ фунта т. е. 1 стак. сахара. } 10 шт. гвоздики.

933) **Компотъ изъ яблокъ и чернослива.**

Яблоки очистить, разрѣзать на части, нашиковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ кускомъ корицы и сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Въ сиропъ, въ которомъ варились яблоки, опустить перемытый черносливъ, сварить его также до мягкости, вынуть друшлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ сиропъ же прибавить сахара, уварить, процѣдить облить компотъ.

ВЫДАТЬ:

6 яблокъ.
9—10 шт. гвоздики, кусокъ корицы.
½ фун. т. е. 1¼ стак. чернослива.
½—1 стак. сахара мелкаго.

934) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.

Приготовляется точно также, какъ компотъ изъ апельсиновъ, прибавить только ½ фун. чернослива, который всыпать въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо вмѣстѣ съ апельсинами.

ВЫДАТЬ:

	На сиропъ:
3—4 апельсина.	½ фун. т. е. 1 ст. сахара не болѣе.
1—2 ложки рома.	10 штукъ гвоздики.
½ фунта, т. е. 1¼ стак. чернослива.	Цедры апельсинной.

935) Компотъ изъ сливъ.

Не совсѣмъ зрѣлыя сливы надрѣзать, вынуть косточки, опустить въ кипятокъ, чтобы кожица полопалась, откинуть ихъ на рѣшето, снять верхнюю кожицу, опустить ихъ въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ ½ Ф. сахара, 4 ст. воды, 10—20 штукъ гвоздики и куска корицы или ванили. Когда сливы уварятся, выбрать ихъ дрошлаковою ложкою на блюдо, сиропъ же процѣдить, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить сливы.

Если сливы зрѣлыя, то дать имъ только разъ вскипѣть, снять съ нихъ кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ изъ сахара, гвоздики, корицы или ванили. Съ бѣлыхъ сливъ и ренклодовъ кожица не снимается.

ВЫДАТЬ:

Сливъ 40—60.
½ фун. т. е. 1 стак. сахара не болѣе.
10—12 шт. гвоздики.
Корицы или ванили.

936) Компотъ изъ крыжовника.

Очищенный не совсѣмъ зрѣлый крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ-другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

ВЫДАТЬ:

2 фун. т. е. 4—5 стак. крыжовника.
½ фунта сахара.
Въ сиропъ можно положить съ ½ вершка ванили.

937) Компотъ изъ дыни.

Зрѣлую дыню очистить, нарѣзать кусочками, сложить на блюдо; приготовить сиропъ изъ ½ фун. сахара и 1½ стакановъ воды, горячимъ облить дыню, а когда остынетъ, подавать.

938) Компотъ изъ ягодъ.

Взять разныхъ ягодъ, какъ то: малины, крыжовника, красной и черной смородины такъ, чтобы всего было 3 фун., очистить, сложить въ салатникъ; сварить сиропъ изъ ½ Ф. сахара и 1½ или 2

стак. воды, горячимъ облить ягоды, поставить въ холодное мѣсто когда остынетъ подавать.

ВЫДАТЬ:

1 фун. т. е. стакана 3 малины.
1 фун. т. е. стакана 2½ крыжовника.
½ ф. т. е. 1¼ ст. черной смородины.
½ фунта т. е. 1¼ стакана очищенной красной смородины.
½ фунта т. е. 1 стаканъ сахара.

Или другимъ манеромъ: ягоды сполоснуть, осушить на салфеткѣ, сложить въ салатникъ, залить холоднымъ сиропомъ, сваренымъ изъ ½ Ф. сахара, стак. 2 воды и рюмки мараскина или какого-нибудь другаго вина, размѣшать осторожно, подавать.

939) Компотъ изъ разностей и компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.

Сушеныя груши, яблоки, черносливъ и винныя ягоды перемыть хорошенько, сварить; изюмъ и коринку сварить отдѣльно и наконецъ свѣжія яблоки очистить, вырѣзать середину, варить сперва въ водѣ, а потомъ прибавить сахара, когда будутъ готовы вынуть ихъ, въ сиропъ же положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты т. е. до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, процѣдить; уложить на блюдо въ видѣ высокой горки суш. яблоки, груши, черносливъ и изюмъ, осыпать сверху коринкою и вишнями вынутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ разрѣзанными винными ягодами, облить остывшимъ сиропомъ.

ВЫДАТЬ:

6 яблокъ, 6 винныхъ ягодъ.
9 грушъ, 9—12 сушеныхъ яблокъ.
2—3 ложки сушеныхъ вишень.
18 штукъ чернослива.
½ стак. изюма, ½ стак. коринки.
Ложку вишень—ягодъ изъ варенья.
⅓ фунта т. е. ⅔ стакана мелкаго сахара.

Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ. 1½ Ф. чернослива, грушъ яблокъ или шепталы, или всего понемногу, перемыть въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, сахара, налить водою, сварить до мягкости; когда будутъ готовы сложить въ салатникъ, сиропъ же процѣдить сквозь салфетку, прибавить цедру съ ⅓ лимона, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить компотъ.

ВЫДАТЬ:

1½ фунта сушеныхъ фруктовъ.
¼—½ фунта сахара.
Корицы или цедры лимонной.

940) Компотъ изъ винограда.

6 стакановъ очищеннаго отъ вѣточекъ крымскаго винограда очистить отъ верхней кожицы, сложить на блюдо, залить холоднымъ сиропомъ сваренымъ изъ ½ Ф. сахара и 1 стакана мараскина.

941) Компотъ изъ вишень и грушъ.

1 Ф. вишень очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ ¼ фунта сахара и 2 стак. воды, вскипятить, всыпать очищенныя вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Въ

сиропъ же положить всѣ косточки, изъ которыхъ 5—10 штукъ истолочь, уварить до надлежащей густоты, процѣдить, остудить, залить вишни.

6—9 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 или 4 части, вынуть сѣмячки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стак. воды и 1/4 ф. сахара; потомъ вынуть груши дрышлаковою ложкою, обложить ими на блюдѣ вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до густоты, остудить, облить груши.

ВЫДАТЬ:

1 фун. т. е. стакана 3 вишень. } 1/2 фунта сахара, т. е. 1 стаканъ.
6—9 грушъ. }

И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ 1 1/2 раза.
Отъ 13 до 18 — — — въ 2 раза.

942) Молочный заварной кремъ миндальный.

6—8 шт. горькаго, 1/2 стакана сладкаго миндаля очистить, истолочь, развести 3 стаканами цѣльнаго молока, процѣдить, выжать, всыпать сахаръ. Разбить 3 желтка и 3 яйца, смѣшать съ миндальнымъ молокомъ, процѣдить сквозь сито, влить въ продолговатый салатникъ или въ чашечки, поставить въ довольно горячую печь или варить на парѣ. Когда молоко погустѣетъ такъ, что можно будетъ разрѣзать его ножемъ, тотчасъ вынуть изъ печи, поставить въ холодное мѣсто; подать отдѣльно сахаръ и корицу; или подать горячимъ.

ВЫДАТЬ:

3 стакана цѣльнаго молока. } 1/2 стакана сахара.
3 яйца, 3 желтка. }
1 стакана сладкаго }
6—8 штукъ горькаго миндаля. } Корицу и сахаръ.

943) Молочный заварный кремъ кофейный.

1/2 стак. самаго крѣпкаго кофе смѣшать съ 2 1/2 стаканами цѣльнаго кипяченаго или сыраго молока или сливокъ, съ 2/3 стак. сахара, 3 желтками, 3 яйцами, процѣдить влить въ салатникъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь, смотрѣть чтобы не перепеклось, потому что въ такомъ случаѣ отскочитъ вода.

ВЫДАТЬ:

3/4 стакана молотаго кофе. } 2/3 стакана сахара.
2 1/2 стакана молока или сливокъ } 3 яйца и 3 желтка.

944) Молочный заварный кремъ съ запахомъ кофе.

1/2 стакана горячаго, только что изжаренаго кофе всыпать въ 3 стакана горячихъ сливокъ или молока, накрыть плотно крышкою. Чрезъ часъ процѣдить, вбить 3 желтка, 3 яйца, всыпать 1/4 фунта сахара, процѣдить въ салатникъ или маленькія чашечки, вставить въ неслишкомъ горячую печь, или варить на парѣ.

945) Молочный заварный кремъ шоколадный.

1/2 плитки шоколада натертаго на теркѣ и 1/2 стакана сахара всыпать въ 3 стакана цѣльнаго молока, разъ вскипятить; когда остынетъ, вбить 3 желтка, 3 яйца, смѣшать, процѣдить въ салатникъ или чашечки, вставить въ печь, или варить на парѣ; смотрѣть, чтобы не переварилось.

946) Молочный заварный кремъ холодный.

3 стак. сыраго цѣльнаго молока, 6—7 яицъ, 1/2 стак. сахара, немного истолченой корицы или ванили, или цедры лимонной размѣшать, процѣдить, влить въ форму, накрыть плотно крышкою, вставить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить отъ 20 до 25 минутъ, подливая воды, чтобы ни на минуту не переставало кипѣть ключемъ. Попробовать, если массу можно разрѣзать ножемъ, значитъ готова, тотчасъ вынуть изъ воды, съ формою вынесть въ холодное мѣсто, передъ отпускомъ выложить на блюдо, облить сливками или молочнымъ соусомъ № 205 или сбитою съ сахаромъ сметаною.

ВЫДАТЬ:

3 стакана молока, 6—7 яицъ. } (1 1/4 стак. сметаны и 5—6 кусковъ
1/2 стак. сахара, корицы или ванили } сахара.
или лимонной цедры. } Или соусъ № 205, или сливки.

947) Варенецъ или греческое молоко.

4 бутылки цѣльнаго молока влить въ широкую кринку, поставить въ печь передъ угольями, чтобы исподоволь кипѣло. Когда образовавшаяся сверху пѣнка подрумянится, опустить ее ложкою на дно и такъ поступить съ нѣсколькими подобными пѣнками. Потомъ отставить, остудить немного, положить 1/2 или 1 стаканъ сметаны, поставить въ теплое мѣсто, чтобы скисло. Потомъ остудить, подавать съ сахаромъ.

948) Аркасъ.

(Пропорція на 10 человѣкъ).

Простоквашу, сметану, яйца разбить хорошенько, влить молоко, всыпать вымытаго и вытертаго изюма, немножко соли, размѣшать какъ можно лучше, вскипятить мѣшая, чтобы молоко свернулось. Слить въ салфетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахаръ, размѣшать, потомъ салфетку перевязать и повѣсить въ погребъ, чтобы остыло. Подавая выложить осторожно на блюдо, облить сбитыми сливками или сбитою сметаною съ сахаромъ и корицею.

ВЫДАТЬ:

1 гарнецъ, т. е. 12 стак. молока. } 1 1/4 стакана самыхъ густыхъ сливокъ
1 1/2 стакана простокваши. } или сметаны.
1 стаканъ сметаны, 1 стак. изюма. } и 1/4 стакана сахара.
8 яицъ, 1/4 стакана сахара. } Корицы или ванили.

949) Масло по англійски.

3 стакана самой густой свѣжей сметаны сбить мѣтелкою на льду.

Когда начнетъ густѣть, всыпать сахаръ и немного толченой ванили или какого-нибудь масла для запаха или розовой воды, размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать, повѣсить на ночь въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

3 стак. сметаны, т. е. почти 2 фун.
$^1/_4$ или $^1/_2$ стакана сахара.
Ванили или розовой воды.
} или какого-нибудь масла.
На соусъ № 205.

ОТДѢЛЕНІЕ XV.

ТОРТЫ.

Примѣчаніе. Главныя правила при печеніи тортовъ и прочихъ пирожныхъ слѣдующія:

1) Если въ составъ пирожнаго входитъ растопленное масло, то надобно его поставить на плиту. на самый малый огонь, когда пѣна поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху, процѣдить осторожно сквозь сито, чтобы соль и проч. молочныя частицы остались на днѣ; тогда масло это начать мѣшать въ одну сторону въ холодномъ мѣстѣ на снѣгу или на льду, пока не побѣлѣетъ.

Если же масло употребляется не растопленное, въ такомъ случаѣ надобно взять какъ наслоенное тѣсто самаго лучшаго свѣжаго масла, вымочить его въ водѣ со льдомъ, выжать до суха въ салфеткѣ, потомъ начать мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, пока не обратится совсѣмъ въ бѣлую массу.

2) Желтки съ сахаромъ растереть отдѣльно до бѣла, потомъ смѣшать съ масломъ, потомъ всыпать муку и мѣшать столько, чтобы мука только размѣшалась. Если въ тѣсто входитъ пѣна изъ бѣлковъ, то лучше всего, вкладывая пѣну, сыпать понемногу муку, осторожно мѣшая сверху внизъ, тотчасъ переложить въ форму и вставить въ печь.

3) Сахаръ долженъ быть хорошій, самый мелкій, просѣянъ сквозь шелковое сито.

4) Мука для тортовъ и пирожныхъ должна быть крупичатая, самаго высшаго сорта и сухая.

5) Яйца должны быть самыя свѣжія и полныя.

6) Если тортъ пекется въ жестяной формѣ, то надо форму намазать масломъ и обсыпать слегка мукою.

Если въ бумажной формѣ, то мазать бумагу масломъ тогда только, если тѣсто приготовлено на сбитыхъ бѣлкахъ и безъ масла, наливать половину формы, т. е, не до самаго верха, чтобы тѣсто могло подняться.

7) Миндаль надо сперва обварить кипяткомъ, очистить, вытереть и толочь въ ступкѣ, смачивая водою или бѣлкомъ, чтобы миндаль не замаслился.

8) Самое главное въ печеньи пирожнаго, разумѣется, печь; о степени тепла можно узнать слѣдующимъ образомъ: когда печь истопится, выместь ее, черезъ нѣсколько минутъ положить на середину печи листъ бумаги, если она тотчасъ пожелтѣетъ и сгоритъ значитъ, что печка еще горяча, если же этотъ листъ бумаги понемногу будетъ свертываться и желтѣть, тогда можно смѣло садить пирожное въ печку.

9) Ставить въ печь надо съ большою осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не переставлять съ мѣста на мѣсто, потому что отъ сотрясенія тѣсто можетъ опасть и тогда пирожное не удастся.

10) Чтобы узнать готово-ли пирожное, надобно воткнуть соломку или самую тоненькую лучинку, если къ ней тѣсто не пристанетъ, значитъ тортъ готовъ.

11) Чтобы пирожное, а въ особенности тортъ имѣлъ красивый видъ, надобно его оглазировать; если тортъ простой, оглазировавъ его осыпать разноцвѣтнымъ макомъ и подсушить въ печи; или оглазировавъ вставить въ печь минутъ на 10, потомъ украсить глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами, въ пустыя же мѣста положить цукатъ, разные фрукты, варенье и проч.

Или совсѣмъ не глазировать, а украсить меринтою изъ 2 сбитыхъ бѣлковъ и $^1/_8$ фунта сахара или миндальною или фисташковою массою № 1041, а именно: сладкаго миндаля $^1/_3$ стакана, $^1/_6$ стак. фисташекъ, $^1/_8$ Ф. т. е. $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_3$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, немного ванили, 4—5 сбитыхъ бѣлковъ размѣшать, покрыть тортъ, въ пустыя же мѣста положить фрукты, варенье, желе и проч.

12) Тортъ на 6 человѣкъ долженъ быть, какъ обыкновенно, круглый, имѣть почти 5 вершковъ въ діаметрѣ, т. е. форму для него сдѣлать бумажную круглую изъ $^1/_2$ листа бумаги; пришить кругомъ рантъ изъ бумаги пальца въ два-три вышиною.

13) Въ описаніи тортовъ пропорція назначена полная, т. е. изъ нея выйдетъ тортъ на 18 и даже 24 человѣка. Выдача же назначена на 6 человѣкъ, слѣдовательно на 12 человѣкъ увеличить въ 2, на 18 человѣкъ въ 3 раза.

950) Глазурь апельсинная и лимонная.

(прозрачная).

На тортъ на 6 человѣкъ.

Взять $^1/_4$ Ф. сахара, стереть имъ цедру съ 1 апельсина, выжать сокъ изъ апельсина $^3/_4$ столовой ложки, всыпать немного лимонной соли и мѣшать въ фарфоровой ступкѣ, пока масса не погустѣетъ, покрыть ею тортъ, подсушить, украсить вареньемъ, фруктами и проч.

Точно также приготовляется глазурь лимонная т. е. стереть цедру съ лимона и на $^1/_4$ фун. сахара выжать лимоннаго сока $^3/_4$ ложки.

На тройную пропорцію торта, т. е. на 18 человѣкъ на глазурь выдать въ 2 раза болѣе т. е. $^1/_2$ фун. сахара и проч.

951) Глазурь померанцовая.

Взять $^1/_4$ фунта сахара, стереть имъ цедру съ 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $^1/_8$ чайной ложки корицы, $^1/_2$ чайной ложки мушкатнаго орѣха, 1 зерно толченаго кардамона, развести $^3/_4$ ложки краснаго вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкою въ одну сторону, пока масса не погустѣетъ, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше.

952) Глазурь кофейная.

$^1/_4$ фунта очень мелкаго сахара, т. е. $^1/_2$ стакана, лимонной соли въ $^1/_2$ зерна гороха развести $^3/_4$ ложки крѣпкаго кофе и т. д.

953) Глазурь изъ мараскина.

(прозрачная).

$^1/_4$ фунта очень мелкаго сахара, $^3/_4$ ложки мараскина, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

954) Глазурь изъ розовой воды.

(прозрачная).

$^1/_4$ фунта сахара, $^3/_4$ ложки розовой воды, немного лимонной соли.

955) Глазурь изъ фисташекъ.

(зеленая).

$^1/_8$ Ф. очищенныхъ фисташекъ истолочь мелко, прибавить $^1/_4$ Ф. сахара, $^3/_4$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, лимонной соли. Чтобы глазурь имѣла темный зеленый цвѣтъ, надобно взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить въ кипятокъ одни листочки, варить не накрывая крышкою, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре въ глазурь.

956) Глазурь изъ бѣлаго вина.

(прозрачная).

$^1/_4$ фунта мелкаго сахара, т. е. $^1/_2$ стакана, сокъ изъ $^1/_4$ лимона или лимонной соли или 3—4 капли ренскаго уксуса, $^1/_2$ ложки бѣлаго вина или сотерна, растереть.

957) Глазурь шафраннаго цвѣта.

3—5 капель шафраннаго настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, $^1/_4$ фун. сахара, $^2/_3$ столовой ложки рома растереть.

958) Глазурь съ ромомъ.

$^1/_4$ Ф. самаго мелкаго сахара, $^3/_4$ ложки рома, сокъ изъ $^1/_2$ лимона или лимонной соли величиною въ $^1/_2$ зерна гороха, или 3 — 4 капли ренскаго уксуса.

959) Глазурь бѣлая.

$^1/_4$ Ф. самаго мелкаго, сквозь шелковое ситечко просѣяннаго сахара, $^1/_2$ бѣлка, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, тереть ложкою, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

960) Глазурь розовая.

Въ бѣлую глазурь № 959 влить капли 2 — 3 кошенили или клюквеннаго сока.

961) Глазурь шоколадная.

$^1/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ бѣлка, ложку тертаго шоколада, сокъ изъ $^1/_4$ лимона.

962) Глазурь прозрачная съ померанцовою водою.

$^1/_4$ Ф. т. е. $^1/_2$ стакана очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, $^3/_4$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, лимонной соли величиною въ два зерна гороха.

963) Глазурь для узоровъ.

$^1/_4$ Ф. сахара т. е. $^1/_2$ стакана, $^1/_2$ бѣлка, нѣсколько капель лимоннаго сока мѣшать пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Тогда сверпуть изъ

писчей бумаги трубочку, наполнить ее этою массою, обрѣзать у трубочки самый кончикъ такъ, чтобы отверзтіе было толщиною въ шнурокъ, взять по желанію рисунокъ, на манеръ котораго выдавить изъ трубочки означенную глазурь, которая тотчасъ же начнетъ засыхать, послѣ этого надобно положить въ оставшіяся пустыя мѣста фрукты, ягоды, цукатъ и проч.

964) Слоеный сладкій русскій пирогъ.

(скоромный или постный).

Взять 1 стакапъ т. е. 6 яицъ, разбить ихъ въ деревянной чашкѣ, влить 3 стакана сладкой воды, т. е. съ распущеннымъ въ ней $^1/_3$ ф. сахара, 1 рюмку водки, $^1/_2$ чайной ложечки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу $4^1/_2$ фунта просѣянной крупичатой муки, выбивать скалкою какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ скалки.

Тогда переложить тѣсто на столъ, на который высыпать $^1/_2$ фунта оставшейся муки, разрѣзать тѣсто на 60 частей, скатать изъ нихъ слегка булочки; потомъ изъ каждой булочки раскатать скалкою, подсыпая муки, лепешечку величиною въ блюдечко; сложить эти лепешечки одну на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слипались.—Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ масломъ тряпочкою или перышкомъ, взять одну лепешечку, растянуть ее въ рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потомъ середину, растягивая тѣсто на сжатыхъ кулакахъ такъ, чтобы тѣсто не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ тряпочкою, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д.

Положить такимъ образомъ 25 пластовъ, на двадцать пятый намазать варенья безъ лишняго сока съ фунтъ или немного болѣе, загнуть къ верху края послѣдняго пласта, чтобы не стекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ малѣйшей дырочки); и потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзать лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать крендельки), смазать масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на $^1/_2$ часа, чтобы пирогъ испекся. Подавая можно еще подровнять края острымъ ножемъ, посыпать сахаромъ. — Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, на другой день испечь.

Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ, подавая надобно только разогрѣть его.

Выдать на большой пирогъ:

5 фун. муки, 6 яицъ.	Масла растопленнаго $1^1/_2$ стак. т. е. около 1 фунта.
$^2/_3$ чайной ложечки соли.	
$^2/_3$ фунта сахара, 1 рюмку водки.	1 ф. варенья, т. е. $1^1/_2$ ст. не менѣе.

На 6 или 8 человѣкъ приготовить пирогъ изъ половины назначенной пропорціи, сдѣлать всего 45 пластовъ, изъ нихъ 20 положить подъ варенье, а 25 на варенье, натягивать на фаянсовую тарелку.

Масла въ тѣсто ни капли не кладется, а только смазываются имъ пласты.

Точно также приготовляется постный пирогъ; не класть только яицъ, а вмѣсто яицъ прибавить 1 стак. воды на большую пропорцію, а $^1/_2$ стак. на маленькой пирогъ, и вмѣсто скоромнаго взять маковаго или подсолнѣчнаго масла.

965) Тортъ миндальный.

1 фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля мелко истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу воды; переложить въ каменную чашку; 1 фунтъ мелкаго сахара, 6 лотовъ свѣжаго несоленаго масла, цедру съ $^1/_2$ лимона мѣшать хорошенько, вбивая по одному 13 желтковъ. Большую половину этой массы сложить въ форму, покрыть вареньемъ безъ сока, смородиною или барбарисомъ, изъ остальнаго тѣста сдѣлать на тортѣ рѣшетку, кругомъ обложить узенькимъ рантомъ, посыпать не очень мелкимъ сахаромъ, испечь въ лѣтней печи, эту рѣшетку можно покрыть бѣлою глазурью.

Выдать на тортъ на 6 человѣкъ

$^1/_2$ фун. миндаля, т. е.) $1^1/_2$ стакана.	Цедру съ $^1/_2$ лимона, $6^1/_2$ желтковъ.
$^1/_2$ ф. сахара, т е. 1 стак. 1 стак. варенья.	
3 лота масла, т. е. около 1 ложки.	На глазурь отдѣльно.

966) Тортъ вѣнскій миндальный.

1 фунтъ свѣжаго несоленаго масла поставить въ холодное мѣсто или въ холодную воду, мѣшать веселочкою до бѣла, всыпать 1 фунтъ мелкаго сахара, потомъ 1 фунтъ сладкаго и штукъ 20 горькаго мелко истолченнаго миндаля, вбить наконецъ 6 яицъ, подсыпая понемногу 1 фун. муки. Мѣшать не переставая цѣлый часъ, вырѣзать 6 кружковъ бумаги, намазать приготовленную массу ножемъ, сложить на листъ, вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, намазать каждый кружокъ вареньемъ (всего стак. $2^1/_2$), сложить одинъ на другой, верхній же кружокъ оглазировать, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_2$ фунта масла.	6 штукъ горькаго.
$^1/_2$ фунта сахара мелкаго, т. е. $^2/_3$ стакана.	$^1/_2$ фунта муки, т. е. 1 стаканъ.
	2 яйца, $^3/_4$—$1^1/_2$ стакана варенья.
$^1/_2$ фунта миндаля, т. е. 1 стаканъ.	На глазурь отдѣльно.

Вырѣзать 2—3 кружка величиною въ $^1/_2$ листа бумаги.

967) Тортъ вѣнскій.

$^3/_4$ фунта самаго лучшаго растопленнаго масла мѣшать до бѣла, обложивъ чашку льдомъ; вбить по одному 12 яицъ, не переставая мѣшать, всыпать понемногу 1 фунтъ сахара, потомъ также понемногу 1 ф. муки. Разлить эту массу въ нѣсколько бумажныхъ формъ, вставить въ печь, но чтобы нисколько не подрумянились. Вынувъ изъ печи переложить вареньемъ, сложить одинъ кружокъ на другой, убрать глазурью, дать подсохнуть, убрать вареньемъ и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

3/8 фунта масла, 6 яицъ.	3/4 стакана варенья.
1/2 фунта сахара т. е. 1 стаканъ.	1/2 ложки масла.
1/2 фунта муки, т. е. 1 1/2 стакана.	
Цедру съ 1/2 лимона.	На глазурь и уборку.

968) Тортъ миндальный сѣрый.

8 сваренныхъ крутыхъ желтковъ растереть хорошенько, всыпать 1 ф. мелко изрубленнаго неочищеннаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, 3 яйца, 1/4 фунта свѣжаго несоленаго масла, сокъ изъ 1 лимона, немного цедры лимонной, 2 ложки сухой просѣянной муки, немного корицы, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда испекется оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

4 желтка.	Цедру и сокъ изъ 1/2 лимона.
1/2 фунта миндаля, т. е. 1 1/2 стак.	1 ложку муки.
1/2 фунта сахара, т. е. 1 стаканъ.	
1 1/2 яйца.	1/2 ложки масла.
1/8 фунта свѣжаго масла.	На глазурь.

969) Тортъ полу-миндальный.

1 фунтъ свѣжаго масла растереть до бѣла, 1 1/4 фунта мелкаго сахара и 8 желтковъ мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ; тогда смѣшать съ масломъ, всыпать 1/2 фунта мелко изрубленнаго сладкаго, 10—12 штукъ горькаго миндаля, 1 фунтъ муки, пѣну изъ 8 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/2 фунта масла, 3 яйца.	1/3 фунта муки, т. е. 1 стаканъ.
1/8 ф. сладк. миндаля, т. е. 1/2 стак.	
4—5 штукъ горькаго миндаля.	На глазурь и проч.

970) Тортъ миндальный съ картофельною мукою.

3/4 стакана сахара и 12 желтковъ мѣшать до бѣла, всыпать 3/4 стакана сладкаго и 6—8 штукъ горькаго мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, 3/4 стакана картофельной муки, 12 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

3/8 стакана сахара, 6 яицъ.	3/8 стакана картофельной муки.
3/8 стакана сладкаго.	
3—4 шт. горькаго миндаля.	1/2 ложки масла.
Лимонной цедры.	На глазурь.

971) Тортъ разсыпчатый.

Взять 1 фунтъ чисто вымытаго, до суха выжатаго чухонскаго или сливочнаго масла, 3/4 фунта сахара, 1 1/2 фун. муки, 3 яйца, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ тѣсто, раскатать его въ 1/2 дюйма толщиною, вырѣзать 4 бумажные кружка, испечь, чтобы тѣсто было желтоватаго цвѣта; сложить потомъ одинъ

кружокъ на другой, намазывая яблочнымъ мармеладомъ, оглазировать; убрать фруктами, желеемъ и проч. Если переложить померанцовымъ мармеладомъ, то и оглазировать глазурью померанцовою.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА:

1/2 фунта масла.	3/4 стакана яблочнаго или померанцоваго мармелада.
1/4 фунта т. е, 1/2 стакана сахара.	
1/2 фунта муки, т. е. 1 1/2 стакана.	
1 яйцо.	На глазурь № 951.
	На уборку торта.

972) Тортъ сыпкій.

3/4 фунта свѣжаго несоленаго масла растереть до бѣла, вбивая по одному 15 желтковъ и 1/2 фунта мелкаго сахара, мѣшать цѣлый часъ, положить цедру съ 1 лимона, горсть очищеннаго и мелко истолченаго горькаго миндаля, 1/4 ф. картофельной муки и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и рюмку рома, размѣшать осторожно, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/4 фунта масла, 5 желтковъ.	Цедру съ 1/3 лимона.
1/4 фунта сахара, т. е. 1/3 стакана.	1/4 фунта картофельной муки.
3 бѣлка, 1/3 рюмки рома.	
12 шт. горькаго миндаля.	На глазурь.

973) Тортъ песочный (Sand torte).

3/4 фунта свѣжаго несоленаго масла растереть до бѣла; 8 желтковъ и 3/4 фунта мелкаго сахара также, потомъ смѣшать вмѣстѣ, всыпать 3/4 фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и въ печь, а потомъ оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

3/8 фунта масло, 4 яйца.	Лимонной цедры.
3/8 фунта сахара, т. е. 3/4 стакана.	
3/8 фунта муки, т. е. 1 1/8 стакана.	1/2 ложки масла.
1/2 рюмки рома.	На глазурь.

974) Тортъ песочный изъ другой пропорціи.

1 фунтъ растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ на льду до бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара и вбивать по одному 10 цѣльныхъ яицъ, когда масса взбѣлѣетъ и погустѣетъ, влить 5 капель бергамотнаго масла и всыпать 1 фунтъ муки.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/2 фунта масла, 3 1/2 яйца.	2 капли бергамотнаго масла, не болѣе.
1/2 фунта сахара, т. е. 2/3 стакана.	
1/3 фунта муки, т. е. 1 стаканъ.	На глазурь и уборку.

Тортъ песочный третьимъ манеромъ. 1 ф. сахара тереть до бѣла съ 15 яйцами, вбить по одному 15 желтковъ, мѣшать прибавляя понемногу 1 ф. растопленнаго холоднаго масла. Всыпать 1/2 фун. картофельной и 1/2 фунта крупичатой сухой просѣянной муки, лимонной цедры, размѣшать какъ можно лучше, влить въ нѣсколько бу-

мажныхъ формъ, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Вынувъ сложить одинъ кружокъ на другой, перекладывая какимъ-нибудь мармеладомъ, оглазировать померанцовою глазурью.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА:

- 1/3 фунта масла.
- 1/3 фунта сахара, т. е. 2/3 стакана.
- 5 яицъ, 5 желтковъ.
- 1/6 фунта картофельной муки, т. е. около 1/2 стакана.
- 1/6 ф. крупчатой муки, т. е. 1/2 стак.
- Лимонной цедры.
- 3/4 стакана мармелада.

На глазурь № 962 и 963.

975) Тортъ жирный.

1 фун. растопленнаго масла тереть до бѣла; 10 желтковъ и 3/4 фунта сахара растереть до бѣла также, смѣшать, всыпать 1 фунтъ сухой муки и наконецъ положить 10 взбитыхъ бѣлковъ; испечь два кружка, вынувъ изъ печи сложить ихъ вмѣстѣ, переложивъ какимъ-нибудь вареньемъ, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА:

- 1/3 фунта масла, 3 1/3 яйца.
- 3/4 фунта сахара, т. е. 1/2 стакана.
- 1/3 фунта муки, т. е. 1 стаканъ.
- 3/4 стак. т. е. 1/2 фунта варенья.

На глазурь.

976) Тортъ англійскій.

1 фунтъ свѣжаго несоленаго масла тереть до бѣла, всыпать 1 ф. сахара; не переставая мѣшать сыпать понемногу 1 1/4 фун. муки и наконецъ вбить 8 яицъ, прибавить 10—12 штукъ горькаго миндаля или лимонной цедры для запаха, мѣшать какъ можно долѣе. Намазать этимъ тѣстомъ 2 кружка, вставить въ лѣтнюю печь. Когда будутъ готовы, намазать 1 кружокъ густымъ клюквеннымъ сиропомъ, прикрыть другимъ кружкомъ, сверху также покрыть такимъ же клюквеннымъ сиропомъ, вставить въ печь минутъ на 10.

Изъ этого же тѣста можно сдѣлать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать ножемъ на желѣзный листъ посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь. Когда въ половину пирожное будетъ готово, не снимая его съ листа нарѣзать квадратиками, и опять въ печь, когда испекутся, намазать мармеладомъ или клюквеннымъ сиропомъ, сложить попарно, покрыть глазурью.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА:

- 1/3 фунта масла.
- 1/3 фунта сахара, т. е. 2/3 стакана.
- 5/12 фунта муки, т. е. почти 1 1/3 стак.
- 2 2/3 яйца.
- 5—6 шт. горькаго миндаля.
- Или лимонной цедры.
- 1/3 стакана клюквеннаго сока и 1/2 стакана мелкаго сахара.

На глазурь.

977) Тортъ сливочный.

Сбить пѣну изъ 8—10 бѣлковъ, всыпать въ нее 1 ф. мелкаго просѣяннаго сахара, размѣшать осторожно. Вырѣзать нѣсколько кружковъ изъ бумаги, свернуть кусокъ бумаги въ трубочку, влить въ нее взбитые бѣлки, отрѣзать острый конецъ у трубочки и выпускать изъ нея сбитые бѣлки по краямъ кружковъ въ видѣ гирлянды, а одинъ кружокъ покрыть весь взбитыми бѣлками въ 1/2 пальца толщиною;

вставить все это въ лѣтнюю печь; когда высохнутъ, вынуть, спять осторожно кружки, сложить ихъ одинъ на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками слѣд.: 4 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить вѣничкомъ на льду, всыпать 1/2 фунта сахара съ ванилью: сверху прикрыть цѣльнымъ кружкомъ изъ испекшихся бѣлковъ, убрать также взбитыми бѣлками съ сахаромъ, выпуская ихъ изъ бумажной трубочки красивыми узорами; пустыя же мѣста убрать фруктами, желеемъ и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

- 4—5 бѣлковъ.
- 1/2 фунта сахара, т. е. 1 стаканъ.
- 1 1/3 стакана густыхъ сливокъ.
- и 1/3 стакана сахара и ванили.
- 2 бѣлка и 1/8 фунта сахара,
- Фрукты, желе и проч.

978) Тортъ сливочный другимъ манеромъ.

3/8 фунта несоленаго масла тереть до бѣла; отдѣльно мѣшать до бѣла 12 желтковъ съ 1/4 фунта сахара отертаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать 1/2 фунта очищеннаго и съ ложкою розовой воды истолченаго сладкаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ 1/2 часа, можно прибавить съ 1/4 стакана вымытой и до суха вытертой коринки и наконецъ 4 взбитые бѣлка. Испечь кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста или тортъ англійскій, наполнить его этою массою, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

- 1/8 фунта масла. 4 желтка.
- 1/6 фунта т. е. 1/2 стакана миндаля.
- 1/3 ложки розовой воды.
- Цедру съ 1/3 лимона.
- 1 ложку коринки, 1 1/3 бѣлка.
- 1/12 фунта сахара, т. е. куска 3.
- 2 ложки густыхъ сливокъ.
- На разсыпчатое тѣсто № 971.
- Или на тортъ англійскій выдать половину назначенной тамъ пропорціи на 6 человѣкъ.

979) Англійскій свадебный пирогъ.

1 фунтъ масла тереть до бѣла; 1/2 фунта сахара, 2/3 фунта яицъ растереть также до бѣла, смѣшать съ масломъ (яйца надо свѣсить вмѣстѣ со скорлупой). Потомъ всыпать 1/3 фунта мелко истолченнаго миндаля, 1 1/3 фунта коринки, которую сперва чисто перебрать, вымыть и вытереть до суха; 1 золотникъ мушкатнаго орѣха, 1 золотникъ толченой гвоздики, 1 золотникъ корицы и немного имбиря размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая 2/3 фунта муки, потомъ влить 1/2 стакана малаги и 1/2 стак. краснаго французскаго вина. Взять тогда маленькое сито, вырѣзать волосяную сѣтку, поставить его на желѣзный листъ, на бумагу, намазанную масломъ, положить въ него приготовленное тѣсто, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ: НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

- 1/2 фунта масла.
- 1/4 фунта, т. е. 1/2 стакана сахара.
- 1/3 фун. яицъ т. е. 3 яйца средней величины.
- 1/6 фун. т. е. 1/2 стакана миндаля.
- 2/3 фун. т. е. 2 стакана коринки.
- 1/2 зол. т. е. 1 самый маленькой мушкатный орѣхъ.
- 1/2 зол. гвоздики т. е. шт. 35.
- 1/2 зол. корицы т. е. 1 чайн. ложечку.
- Немного имбиря.
- 1/3 фунта т. е. 1 стаканъ муки.
- 1/4 стак. малаги, 1/4 ст. краснаго вина.
- 1/2 ложки масла намазать форму.

980) Тортъ итальянскій бисквитный.

21 желтокъ и 1 фунтъ сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ; сбить пѣну изъ 21 бѣлка, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу, свя сквозь сито около $^1/_2$ фунта муки; размѣшавъ такимъ образомъ, разлить въ 3 бумажныя формы, поставить въ довольно жаркую печь послѣ хлѣбовъ, вынувъ изъ печи, дать имъ остынуть на рѣшетахъ, снявъ съ нихъ осторожно бумагу; потомъ сложить ихъ осторожно одинъ на другой, намазавъ вареньемъ черной или красной смородины, или какимъ-нибудь мармеладомъ, сверху оглазировать, убрать фруктами, желеемъ и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА:

7 яицъ, $^1/_3$ Ф. т. е. $^2/_3$ стак. сахара.
Около $^1/_6$ фунта т. е. около $^1/_2$ стак. муки.
$^3/_4$ стакана варенья.
На глазурь.

981) Тортъ шоколадный.

1 фунтъ миндаля вымыть, вытереть, высушить, мелко истолочь вмѣстѣ съ кожицею, сложить въ каменную чашку; 24 желтка, $^3/_4$ фунта сахара растереть до бѣла, смѣшать съ миндалемъ, всыпать 1 фун. хорошаго тертаго шоколада, $1^1/_2$ золотника т. е. 3 чайныя ложечки корицы и 12 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_3$ фунта, т. е. 1 стаканъ миндаля.
8 желтковъ.
4 бѣлка.
$^1/_3$ фунта шоколада.
$^1/_2$ зол. т. е. 1 чайн. ложк. корицы.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь.

982) Тортъ шоколадный другимъ манеромъ.

12 желтковъ, $^3/_4$ стакана сахара тереть до бѣла: всыпать немного корицы, лимонной цедры, $^3/_4$ стак. тертаго шоколада, 2 ложки очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сушонаго ржанаго хлѣба и наконецъ пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, потомъ оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢЪЪ:

3 яицъ, $^3/_8$ стакана сахара.
Корицы.
$^3/_8$ стакана шоколада.
1 ложк. мелкихъ ржаныхъ сухарей.
$^1/_2$ ложки масла. На глазурь.

983) Тортъ шоколадный третьимъ манеромъ.

1 фунтъ сахара и 24 желтка тереть до бѣла, всыпать $^3/_8$ фунта тертаго шоколада, $^1/_2$ фунта мелко истолченныхъ и просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, $^1/_4$ фунта крупичатой муки и наконецъ пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, убрать вареньемъ; этотъ тортъ не скоро черствѣетъ.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_2$ Ф. сахара, 8 желтковъ, 4 бѣлка.
$^1/_8$ фунта шоколада, т. е. $^1/_2$ плитки.
$^1/_4$ фунта ржаныхъ сухарей.
$^1/_{12}$ Ф. крупичатой муки, т. е. $^1/_4$ стак.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь и уборку.

984) Тортъ вѣнскій.

$^3/_4$ фунта несоленаго растопленнаго масла мѣшать до бѣла; вбить по одному 6 яицъ, всыпать $^3/_4$ фунта сахара, потомъ 1 фунтъ муки, немного мушкатнаго цвѣта и лимоннаго масла 7—8 капель; размѣшать, испечь въ формѣ, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^3/_8$ фунта масла, 3 яйца.
$^3/_8$ фунта сахара, т. е. $^3/_4$ стакана.
$^1/_2$ фунта муки, т. е. $1^1/_2$ стакана.
Мушкатнаго цвѣта.
3—4 капли лимоннаго масла.
На глазурь.

* 985) Тортъ изъ ржанаго хлѣба.

30 желтковъ, 1 фунтъ сахара, $1^1/_2$ золотника т. е. 3 чайныя ложечки корицы, $1^1/_2$ золотника бадьяна, $^3/_4$ золотника т. е. штукъ 50 гвоздики, растереть какъ можно лучше; потомъ всыпать $^3/_4$ стакана чистаго ржанаго, высушеннаго, мелко истолченнаго и просѣяннаго хлѣба, $^1/_3$ стакана крупичатой муки. Все это мѣшать въ одну сторону цѣлый часъ, потомъ положить 30 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ бумажныя формы, намазанныя несоленымъ масломъ и обсыпанныя ржаными сухарями, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

10 яицъ.
$^1/_3$ фун. т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
$^1/_2$ зол. т. е, 1 чайн. ложку корицы.
$^1/_2$ золотника бадьяна.
$^1/_4$ золотника, т. е. шт. 16 гвоздики.
$^1/_4$ стак. муки изъ ржанаго хлѣба.
$^1/_8$ стакана крупичатой муки.
$^3/_4$ стакана варенья или мармелада.
На глазурь.

986) Такой же хлѣбный тортъ изъ другой только пропорціи.

На 6 человѣкъ: 6 желтковъ и $^1/_8$ фунта т. е. $^2/_3$ стакана сахара отертаго о цедру $^1/_3$ лимона растереть до бѣла; $^1/_4$ Ф. т. е. $^3/_4$ стакана теркѣ натертаго миндаля, 3 толченыя гвоздики, $^1/_4$ золотника толченаго кардамона, мелко истолченой высушенной апельсинной корки съ $^1/_6$ апельсина, немного мелко изрубленнаго цуката, $^1/_4$ Ф. просѣянной муки изъ сушонаго ржанаго хлѣба и наконецъ 6 взбитыхъ бѣлковъ.

987) Тортъ лимонный.

6 лимоновъ сварить въ водѣ до мягкости такъ, чтобы легко можно было проколоть ихъ соломкою, смотрѣть, чтобы, однакожь, не разварились и чтобы не вышелъ изъ нихъ сокъ.

Вынувъ изъ воды завернуть ихъ въ нѣсколько разъ сложенную салфетку, когда остынутъ, вынуть сѣмячки, растереть въ каменной чашкѣ въ гладкую массу, всыпать 4 стакана сахара и вбить по од-

ному 36 желтковъ, мѣшать пока все не побѣлѣетъ, протереть сквозь сито, опять мѣшать, положить 36 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, влить въ бумажную форму намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы тортъ не высохъ и не зарумянился; когда остынетъ, сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ. Эти два торта лимонный и тортъ изъ ржанаго хлѣба № 985 или 986 подаются иногда разомъ т. е. кружки торта хлѣбнаго перекладываются кружками торта лимоннаго, смазывая каждый вареньемъ или мармеладомъ.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ОДИНЪ КРУЖОКЪ:

1 большой лимонъ.
2/4 стакана сахара, 6 яицъ.
1/2 ложки масла намазать форму.
(На глазурь и уборку торта.)

988) **Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами.**

Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ 1/2 стаканомъ сахара и немного корицы и 1/2 ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочетъ, обваренной коринки, тушить все это, пока масса не погустѣетъ. Когда тѣсто поднимется, раскатать тонкій кружокъ, положить на верхъ приготовленныя яблоки, обложить кругомъ узкимъ рантомъ изъ тѣста, покрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, смазать яйцомъ и въ печь. Или, вмѣсто яблокъ, покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпавъ ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ. Такой пирогъ дѣлается также изъ сдобнаго и слоенаго тѣста.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

6—9 яблокъ.
(Лимонной цедры, 1/4 стак. коринки.)
1/2 ст. сахара, корицы, 1/2 ложк. масла. (1—2 рюмки вина.)
Или 1 фун. т. е. около 3 стакановъ свѣжихъ ягодъ.
и 1/2 стакана сахара.

Или 1 1/2 стакана сахара.

На тѣсто на дрожжахъ:
3/4 стак. молока, 1—2 ложк. дрожжей)
1 фунт. т. е. 3 стакана муки.
1/4 фунта масла, 2—3 желтка.
1/8 стакана сахара, корицы или зерна 3—4 толченаго кардамона.
1 яйцо смазать тѣсто.
Или на тѣсто слобное № 548.
Или на слоеное № 547.

Или приготовить тѣсто слѣдующее на 6 человѣкъ: 1 1/2 яйца, 2 желтка 3/8 стак. сливокъ, 1 1/2 ложки дрожжей, немного соли и 5/8 фунта муки, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться.—Между тѣмъ взять 3/8 фунта сливочнаго масла, вымыть его въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ до суха.—Раскатать лепешку тѣста, положить на него лепешку масла, накрыть ее краями тѣста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать, повторить это раза 3—4; послѣдній разъ раскатать тѣсто толщиною въ мизинецъ, раскатать 1 кружокъ; положить на него вишневаго варенья безъ лишняго сока, накрыть другимъ кружкомъ, сверху убрать рантомъ изъ того же тѣста и рѣшеточкою, дать подняться, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь.

989) **Тортъ Евгенія.**

8 яицъ, 4 желтка, 1 1/2 фунта сахара мѣшать пока не побѣлѣетъ,

всыпать 22 лота картофельной муки, 4 лота мелко нарѣзаннаго цуката, 6 лотовъ очищенныхъ отъ верхней кожицы фисташекъ, 1/2 фунта сладкаго миндаля, Половину всего этого очень мелко изрубить, другую же половину пашинковать продолговатыми кусочками, смѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше, испечь два тонкіе кружка, сложить, переложивъ ихъ вареньемъ, оглазировать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

4 яйца 2 желтка.
3/4 фун. сахара, т. е. 1 1/2 стакана.
11 лотовъ картофельной муки.
2 лота цуката.
3 лота фисташекъ,
1/4 ф. сладкаго миндаля т. е. 3/4 стак.
3/4 стакана варенья.
На глазурь.

990.) **Тортъ тирольскій.**

3/4 фунта масла тереть до бѣла, смѣшать съ 3/4 фунта сахара отертаго о лимонную цедру и 3/4 фунта муки. Раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать большой кружокъ, намазать вареньемъ или мармеладомъ; изъ остальнаго тѣста вырѣзать разныя фигуры, какъ то: листья, цвѣты и проч. уложить на тортъ, смазать яйцомъ, испечь. Когда тортъ будетъ готовъ, вырѣзанныя фигуры намазать слегка водою, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 5.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/4 фунта масла.
1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахара.
1/4 фунта муки, т. е. 3/4 стакана.
Лимонной цедры.
1 яйцо.
2 ложки крупно истолченнаго сахара.

991) **Тортъ ульмскій.**

1/4 фунта изюма, 1/4 фунта коринки перебрать вымыть, сварить въ 1 стаканѣ вина. Взять между тѣмъ 1/2 ф. масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложекъ сметаны, 3/4 стакана сахара, немного корицы, 1 фунтъ муки, замѣсить, дать подняться, намазать форму масломъ, положить въ нее кружокъ тѣста толщиною въ тупую сторону ножа, посыпать отваренымъ изюмомъ, нашинкованнымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ и корицею. На верхъ положить небольшіе вѣнчики изъ тѣста, кругомъ рантъ, дать подняться. Потомъ смазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ; испечь въ неслишкомъ горячей печи, убрать вареньемъ.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/4 стакана изюма, 1/4 стак. коринки.
1/3 стакана вина, 1/4 стакана миндаля.
Корицы и 1/8 стакана сахара.
1/6 фунта масла, 1 яйцо, 1 желтокъ.
3/4 ложк. дрожжей, 1 2/3 ложк. сметаны.
1/3 фунта, т. е. 1 стаканъ муки.
1/4 стакана сахара.

1 яйцо смазать тѣсто.
1 ложку сахара.
Варенья и проч.

992) **Тортъ дрезденскій пирамидальный.**

Взять 12 яицъ, свѣсить ихъ и сколько они будутъ вѣсить со скорлупою, то по столько взять муки, масла и сахара т. е. если будутъ вѣсить 1 1/2 фунта, то и масла 1 1/2 фунта, 1 1/2 фунта муки и 1 1/2 фунта сахара.

Вымытое и до суха вытертое масло тереть до бѣла, прибавляя понемногу сахаръ, яйца, немного мушкатнаго орѣха и корицы, наконецъ всыпать муку, мѣшать до гладкости. Вырѣзать изъ бумаги нѣсколько кружковъ, 6—8 или 10 одинъ менѣе другаго; на каждый кружокъ намазать этой массы въ палецъ толщиною, испечь не въ слишкомъ горячей печи. Когда будутъ готовы намазать каждый кружокъ вареньемъ, исключая самаго маленькаго кружка, сложить одинъ на другой такъ, чтобы самый маленькій былъ разумѣется на верху. Убрать тортъ разноцвѣтною глазурью, на самый верхъ положить цвѣтокъ или фрукты, одѣланные изъ марципана, т. е. изъ миндальнаго тѣста.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

4 яйца, т. е. $^1/_2$ фунта.
$^1/_2$ фунта сахара. т. е. 1 стаканъ.
$^1/_2$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта муки, т. е. $1^1/_2$ стакана.

Мушкатнаго орѣха, корицы.

На глазурь и проч. украшенія.
Варенья стакана $1^1/_2$.

993) Тортъ изъ мака и тортъ со спеціями.

1 фунтъ мака намочить съ вечера въ водѣ, а если надобно скоро, то обварить его кипяткомъ, накрыть, пусть постоитъ такъ часъ, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на сито, выжать до суха, переложить въ каменную чашку, тереть какъ можно долѣе, вбивая 30 желтковъ, всыпать 1 фунтъ сахара, влить $3^3/_4$ стакана сливокъ, 15—20 штукъ толченаго миндаля, 1 фунтъ картофельной муки, размѣшать до гладкости, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно; сложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями и въ печь.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_2$ фунта мака, 10 желтковъ.
$^1/_2$ фунта, т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
$1^1/_4$ стакана сливокъ.
5—6 штукъ горькаго миндаля.

$^1/_4$ фунта, т. е. $^3/_4$ стакана картофельной муки.

$^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

Тортъ со спеціями. 1 фунтъ очищеннаго миндаля мелко истолочь, выложить на столъ, положить въ него $^3/_4$ фунта мелкаго сахара, $1^1/_2$ золотника корицы, немного апельсинной и лимонной истолченной цедры, $^1/_2$ фунта самой лучшей муки, 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все это какъ можно лучше. Взять $^3/_4$ этого приготовленнаго тѣста, раскатать, положить рядъ его въ тортовую форму, намазанную воскомъ, смазать какимъ-нибудь мармеладомъ или вареньемъ, изъ остальнаго тѣста сдѣлать кругомъ рантъ, а на середину звѣзду, испечь не въ жаркой печи, потомъ звѣзду покрыть цвѣтною глазурью, когда глазурь обсохнетъ, убрать вареньемъ и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_3$ фунта миндаля, т. е. 1 стаканъ.
$^1/_4$ фунта сухаря, т. е. $^1/_2$ стакана.
$^1/_2$ зол. корицы, т. е. 1 чайную ложк. апельсинной и лимонной цедры.
$^1/_6$ фунта муки т. е. $^1/_2$ стакана.

2 бѣлка.

$^3/_4$ стакана мармелада.
Бѣлаго воска.
На глазурь и уборку.

994) Тортъ обыкновенный.

1 фунтъ несоленаго масла растереть до бѣла; 1 фунтъ сахара растереть съ 8 желтками, смѣшать съ масломъ, положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 1 фунтъ муки. Испечь два кружка, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать или убрать сбитыми сливками, а именно: $1^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, всыпать съ $^1/_4$ фунта или немного менѣе сахара, немного ванили или лимонной цедры, въ пустыя мѣста положить варенья, подавать.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_2$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
Почти 3 яйца.
$^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ муки.

$^3/_4$ стакана варенья или мармелада.
$^1/_3$ стак. сливокъ, куска 2—3 сахара.
Ванили или цедры лимонной.
(Фрукты, варенья и проч.).

995) Тортъ сухой.

Взять 1 фунтъ муки, 1 фунтъ сахара, $^1/_4$ фун. масла, 4 яйца, цедру съ 2 лимоновъ, смѣшать все это, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ части, раскатать два кружка въ палецъ толщиною, испечь, сложить ихъ перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать, осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, вставить въ печь минутъ на 10.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_2$ фунта муки, т. е. 1 стаканъ.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
$^1/_{12}$ фунта масла, $1^1/_2$ яйца.
Цедру съ $^2/_3$ лимона.

$^3/_4$ стакана варенья.

На глазурь и проч. украшенія.

996) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами.

Приготовить тѣсто № 971, раскатать, сложить въ бумажную форму, положить на верхъ 3 стакана крыжовника не совсѣмъ зрѣлаго, который сперва очистить, обварить кипяткомъ, остудить, выложить на рѣшето, потомъ уложить на тортъ, посыпавъ $^1/_2$ стакановъ мелкаго сахара и немного корицы, вставить въ печь, подать горячимъ. Или 3 стакана чисто перебранной малины, земляники, смородины или вишень сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито, когда обсохнутъ, смѣшать съ сахаромъ, корицею, сложить на тортъ и въ печь, обложивъ кругомъ рантомъ изъ того же тѣста.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_4$ фунта масла, $^3/_8$ стакана сахара.
$^3/_8$ фунта муки, т. е. $1^1/_4$ стакана.

1 яйцо, 3 стакана ягодъ,
$^1/_2$ стакана сахара, корицы.

997) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.

Испечь очень тонкій кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 971.

1 фунтъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить гу-

стой сиропъ изъ 1 фунта сахара и $^3/_4$ стакана вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго не слишкомъ мелко истолченаго миндаля, чернослива, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченый кружокъ разсыпчатаго тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ остудить, оглазировать, убрать желеемъ, фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:

Около 1 стак. чернослива, т. е. $^1/_2$ ф.
1 стаканъ миндаля, т. е. $^1/_3$ фунта.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
$^1/_4$ стакана вина, корицы и гвоздики.
2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто:

$^1/_3$ фунта масла, $^1/_2$ стакана сахара.
$^1/_2$ фунта муки, т. е. $1^1/_2$ стакана.
1 яйцо.
(На глазурь и уборку).

998) Тортъ изъ вишень.

$^1/_2$ фунта несоленаго масла растереть до бѣла, всыпать $^1/_2$ фун. мелкаго сахара, вбить 2 желтка, 8 яицъ и $^1/_2$ фун. мелкаго изрубленаго миндаля.

Мѣшать то до гладкости въ продолженіи $^1/_2$ часа, потомъ положить мелко изрубленную цедру съ 1 лимона, ложечку корицы, $^1/_2$ фун. истолченыхъ и просѣянныхъ сухарей или $^1/_2$ фун. французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой и наконецъ стаканъ или болѣе вишень (варенья) безъ сока.—Размѣшать все это, вымазать тортовую форму масломъ, осыпать сухарями, наполнить приготовленною массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:

$^1/_4$ фунта масла.
$^1/_4$ фунта сахара, т. е. $^1/_2$ стакана.
4 яйца, 1 желтокъ.
$^1/_4$ фун. т. е. $^3/_4$ стакана миндаля.

$^1/_4$ фунта сухарей или булки.
1 стак. или болѣе вишень безъ сока.

$^1/_2$ ложки масла, 2—3 сухаря.

999) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.

1 фунтъ свѣжихъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, переложить въ каменную чашку, всыпать 1 фун. сахара, мѣшать до бѣла, вбивая по одному 18 желтковъ, наконецъ положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 стаканъ муки. Испечь въ двухъ формахъ, сложить вмѣстѣ, переложивъ ихъ орѣховою массою слѣдующею: 6 лотовъ очищеннаго миндаля, 6 лотовъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, $^1/_2$ фун. сахара, истолочь все какъ можно мельче, вбить 3—4 желтка, 1 бѣлокъ, переложить въ кастрюльку, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить.—Тортъ убрать прозрачною глазурью, а потомъ вареньемъ.

Выдать на 6 человѣкъ:

$^1/_3$ фунта грецкихъ орѣховъ.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
6 яицъ, $^1/_3$ стакана муки.
$^1/_3$ стакана миндаля.

$^1/_3$ стакана грецкихъ очищенныхъ орѣховъ.
$^1/_3$ стакана сахара, 1 яйцо.

На глазурь.

1000) Тортъ миндальный.

$1^1/_2$ фунта сладкаго, въ томъ числѣ немного горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, 15 желтковъ мѣшать до бѣла съ $1^1/_2$ фун. сахара, потомъ мѣшать вмѣстѣ съ миндалемъ и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную мукою, или въ маленькія формочки, вставить въ печь на 1 часъ, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:

$^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стакана миндаля.
5 яицъ, $^1/_2$ ф. т. е. 1 стак. сахара.
$^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
На глазурь.

Тортъ миндальный изъ другой пропорціи.

$^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стакана миндаля.
Въ томъ числѣ $^1/_8$ часть горькаго.
$7^1/_2$ желтковъ.
$^1/_2$ фунта сахара, т. е. 1 стаканъ.
Цедру съ $^1/_4$ лимона.
$7^1/_2$ взбитыхъ бѣлковъ.
$^1/_2$ ложки масла.
1 ложку муки намазать и обсыпать форму.
На глазурь.

1001) Миндальный бисквитный тортъ.

$^1/_8$ фун. сладкаго, $^1/_8$ фун. горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь съ 1 яйцомъ, всыпать 1 фун. сахара, мѣшать лопаткою, прибавляя по одному 24 желтка, положить цедру съ 1 лимона и наконецъ 16 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу $^1/_4$ фунта крупичатой или картофельной муки, сложить въ бумажную форму, намазанную масломъ, или въ маленькія формочки, испечь; вынувъ изъ печи, сложить на рѣшето, чтобы остыло, потомъ переложить осторожно на блюдо, потомъ оглазировать глазурью съ водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:

$^1/_3$ фунта миндаля, т. е. 1 стаканъ
въ томъ числѣ шт. 8—10 горькаго.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.
8 желтковъ, 4 бѣлка.

$^1/_{12}$ фунта муки, т. е. $^1/_4$ стакана.
$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ ложки муки.
На глазурь № 962.

Миндальные бисквиты другимъ манеромъ. Приготовить точно также, какъ сказано № 1001, но только изъ слѣдующей пропорціи на 6 человѣкъ.

Выдать:

1 стаканъ миндаля.
1 стаканъ желтковъ, т. е. штукъ 12.
1 стаканъ сахара.
$^1/_3$ стак. картофельной муки и оставшіеся взбитые бѣлки.

1002) Тортъ кофейный.

Приготовить разсыпчатаго тѣста № 971, сдѣлать изъ него донышко и рантъ въ $1^1/_2$ пальца вышиною. Когда испечется наполнить слѣдующимъ кремомъ: въ $1^1/_2$ стакана самаго крѣпкаго кофе положить 10 желтковъ растертыхъ до бѣла съ $^3/_8$ фун. мелкаго сахара, влить все это въ кастрюлю, поставить на огонь, взбивать метелкою на легкомъ огнѣ, когда погустѣетъ, снять съ огня, не переставая

взбивать, пока не остынетъ; тогда 3 бѣлка взбить въ крѣпкую пѣну, смѣшать съ приготовленною массою, подсыпая понемногу $1\frac{1}{2}$ золотника картофельной муки. Вставить въ легкую печь, когда испечется покрыть глазурью кофейною № 952, убрать по желанію.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:
$\frac{1}{3}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
$\frac{1}{2}$ фунта т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана муки.
1 яйцо.

На кремъ:
$\frac{1}{6}$ стакана молотаго кофе.
$3\frac{1}{2}$ желтка.
$\frac{1}{6}$ фунта т. е. $\frac{1}{4}$ стакана сахара.
1 бѣлокъ.
$\frac{1}{2}$ золот. т. е. $\frac{3}{4}$ чайной ложечки картофельной муки.
На глазурь кофейную № 952.

1003) Тортъ съ апельсинными кремомъ.

Испечь донышко съ рантомъ изъ раскыпчатаго тѣста № 971, наполнить его слѣдующимъ кремомъ: $\frac{1}{4}$ фун. сахара отереть о цедру 2 апельсиновъ, мелко истолочь, выжать сокъ изъ этихъ апельсиновъ, процѣживая сквозь сито, взять 8 желтковъ, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана вина сотерна или вейндерафа, размѣшавъ все вмѣстѣ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ на маломъ огнѣ, когда погустѣетъ отставить, не переставать сбивать пока не остынетъ; тогда прибавить къ этому 3 бѣлка взбитыхъ въ самую густую пѣну, перемѣшать, наполнить донышко пирога, поставить не надолго въ печь, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелкимъ сахаромъ, украсить фруктами и подавать.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:
$\frac{1}{3}$ фунта масла.
$\frac{1}{2}$ стакана сахара
$\frac{1}{2}$ фунта муки. т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана.
1 яйцо.

На кремъ:
$\frac{1}{6}$ стакана сахара, $\frac{2}{3}$ апельсина.
$\frac{2}{3}$ яйца, $2\frac{2}{3}$ желтка.
$\frac{1}{4}$ стак. сотерна или вейндерафа.
$\frac{1}{2}$ ложки сахара, фрукты и проч.

1004) Тортъ китайскій.

1 фунтъ сливочнаго масла растереть до бѣла, прибавляя по одному 8 яицъ и 8 желтковъ, потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго натертаго сладкаго миндаля, 1 фун. сахара, 12 свареныхъ крутыхъ желтковъ протертыхъ сквозь сито, цедру съ 2 лимоновъ, $\frac{1}{4}$ лота корицы, $\frac{1}{2}$ ф. муки. Все это смѣшать камъ можно лучше, испечь на бумагѣ пять круглыхъ донышковъ. потомъ сложить эти кружки одинъ на другой, перекладывая слѣдующимъ кремомъ: $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ стак. сахара растертаго до бѣла съ 8 желтками, немного корицы, цедру съ одного лимона, смѣшать все это, поставить въ кастрюлю на плиту и взбивать вѣничкомъ, пока не погустѣетъ, тогда снять съ огня, переложить этимъ кремомъ кружки, покрыть глазурью шафранною № 957, украсить фруктами и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА:

$\frac{1}{3}$ фунта сливочнаго масла.
$2\frac{2}{3}$ яйца, $2\frac{2}{3}$ желтка.
$\frac{1}{4}$ стакана миндаля.
$\frac{1}{3}$ фунта сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
4 желтка круто свареные.
$\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы.
Цедру съ $\frac{2}{3}$ лимона.
$\frac{1}{6}$ фунта т. е. $\frac{1}{2}$ стакана муки.

На кремъ:
$\frac{1}{2}$ стак. сметаны, куска 2 сахара.
$2\frac{2}{3}$ желтка.
Корицы, цедры съ $\frac{1}{3}$ лимона

На глазурь шафранную № 957, и на уборку.

1005) Торть вѣнскій.

1 фунтъ растопленнаго масла остудить, мѣшать до бѣла; 36 желтковъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахара, смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго горькаго миндаля мелко истолченнаго съ ложкою молока; цедру съ 1 лимона, 3 золотника корицы, $\frac{1}{2}$ фунта картофельной и $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой муки. Перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько, взбить крѣпкую пѣну изъ 36 бѣлковъ, смѣшать съ приготовленною массою, намазать ею отъ 3 до 7 бумажныхъ формъ, испечь въ довольно жаркой печкѣ; когда остынутъ, сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ, обрѣзать ровно края оглазировать глазурью прозрачною лимонною № 950, убрать глазурью бѣлою № 963, положить на оставшіяся пустыя мѣста фрукты, желе и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА 2—3 КРУЖКА:

$\frac{1}{3}$ фунта масла, 12 яицъ.
$\frac{1}{3}$ фун. т. е. $\frac{2}{3}$ стакана сахара.
$\frac{1}{12}$ фун. т. е. $\frac{1}{4}$ стакана горькаго миндаля.
$\frac{1}{3}$ лож. молока, цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона
1 золот. корицы т. е. $1\frac{1}{2}$ чайной ложки.
$\frac{1}{6}$ фунта т. е. $\frac{1}{2}$ стакана муки.
$\frac{1}{6}$ фунта т. е. $\frac{1}{3}$ стакана картофельной муки.
$\frac{3}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ стакана варенья.

На глазурь № 950 и 963.

1006) Тортъ разсыпчатый.

1 фунтъ масла тереть до бѣла; $\frac{1}{2}$ фунта сахара растереть до бѣла съ 10 желтками, смѣшать съ масломъ, всыпать 2 ложки просѣянныхъ сухарей, $\frac{3}{4}$ фунта картофельной муки, цедру съ 1 лимона, $\frac{1}{8}$ фун. мелко пашиикованной въ сахарѣ свареной померанцовой корки и наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, подсушить.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$\frac{1}{2}$ фунта масла.
$\frac{1}{6}$ фунта сахара т. е. $\frac{1}{3}$ стакана.
$\frac{2}{3}$ ложки сухарей.
$\frac{1}{4}$ фун. т. е. около $\frac{2}{3}$ стакана картофельной муки.
Цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона.
4 золотника померанцовой корки.
$3\frac{1}{2}$ яйца.

На глазурь.

1007) Тортъ англійскій.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$\frac{1}{3}$ фун. масла, $\frac{1}{3}$ фунта сахара.
8 желтковъ.
$\frac{1}{4}$ т. е. $\frac{3}{4}$ стакана муки.
Цедру съ 1 лимона, 4 сбитые бѣлка.

На глазурь.

1008. Тортъ англійскій съ миндалемъ.

$\frac{1}{6}$ фунта миндаля, т. е. $\frac{1}{2}$ стак.
$\frac{1}{3}$ фунта масла,
$\frac{1}{3}$ фунта сахара. т. е. $\frac{2}{3}$ стакана.
$\frac{1}{3}$ фунта т. е. 1 стаканъ муки.
8 желтковъ, цедру съ 1 лимона.
$\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы.
6 взбитыхъ бѣлковъ.

Испечь, покрыть глазурью изъ флеръ д'оранжъ.

1009. Тортъ сливочный.

$\frac{1}{3}$ фунта масла, 4 желтка.
$\frac{1}{3}$ фунта т. е, $\frac{2}{3}$ стакана сахара.
$\frac{2}{3}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
3 сбитые бѣлка.
$1\frac{1}{3}$ стакана картофельной или крупчатой муки.

1010) Тортъ бисквитный розовый.

1 фунтъ сахара и 12 желтковъ растереть до бѣла, положить нѣсколько капель кошенили, чтобы тѣсто было розоваго цвѣта, влить 4—6 капель розоваго масла, положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около $^1/_2$ фун. картофельной муки, размѣшать, испечь, покрыть глазурью изъ розовой воды № 954, украсить глазурью розовою съ кошенилью № 960.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_3$ фунта т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
4 яйца.
$^1/_6$ ф. т. е. около $^1/_2$ стакана картофельной муки.

1—2 капли розоваго масла.
Кошенили.

На глазурь № 954 и 960.

1011) Тортъ фисташковый.

$^1/_2$ фун. сладкаго очищеннаго миндаля и $^1/_2$ фун. очищенныхъ фисташекъ мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо; переложить въ каменную чашку, растереть ихъ до гладкости; 24 желтка растереть до бѣла съ 1 фун. сахара, смѣшать съ миндалемъ и фисташками, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 4 лота картофельной муки, размѣшать, испечь въ бумажной формѣ два кружка, потомъ снять съ нихъ осторожно бумагу, остудить, сложить, переложивъ ихъ слѣдующею массою: $^1/_2$ фунта фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2—3 мараскина и $^1/_2$ фунта сахара, намазать этимъ испеченный кружокъ, накрыть другимъ, обрѣзать ровно края, покрыть глазурью изъ фисташекъ № 955, украсить очищенными цѣльными фисташками и фруктами.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ НА ДВА КРУЖКА

$^1/_6$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана миндаля.
$^1/_6$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана фисташекъ.
$^1/_3$ яйца.
$^1/_3$ фунта т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
8 желтковъ.
4 взбитые бѣлка.
4 золотника т. е. $^1/_{10}$ стакана картофельной муки, т. е. $1^1/_2$ ложки ровно съ краями.

На фисташковую массу.
$^1/_2$ стакана фисташекъ.
1—2 ложки мараскина.
$^1/_6$ фунта т. е. $^1/_3$ стакана сахара.

$^1/_2$ ложки масла намазать форму.
$^1/_2$ ложки муки.
На глазурь изъ фисташекъ № 955.
Фрукты и варенье.

1012) Тортъ рисовый.

Испечь два кружка съ узкимъ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 971; $^1/_2$ фунта риса разварить въ водѣ, остудить, положить $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, $^2/_3$ стак. сливокъ, 3 яйца, 1 рюмку рома, $^1/_4$ фунта сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру съ 1 лимона, 6 золотниковъ мелко нарѣзанной въ сахаръ свареной померанцовой корки; наполнить этимъ испеченный кружокъ изъ тѣста съ рантомъ, покрыть такимъ же кружкомъ изъ сыраго тѣста, испечь, потомъ покрыть глазурью изъ бѣлаго вина.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_6$ фунта, т. е. $^1/_3$ стакана риса.
$^1/_{12}$ фунта, т. е. $^3/_4$ ложки масла.
$^1/_4$ стакана сливокъ, 1 яйцо.
$^1/_3$ рюмки рома, 3 куска сахара.
$^1/_3$ чайной ложки корицы.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.
2 золотника померанцоваго цуката.

На разсыпчатое тѣсто № 971.
$^1/_3$ фунта масла.
$^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана сахара.
$^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стакана муки.
1 яйцо.

На глазурь изъ вина № 956.

1013) Бѣлый тортъ миндальный.

1 фунтъ мелко истолченнаго сладкаго миндаля, въ томъ числѣ штукъ 40 горькаго, $^1/_2$ ф. сахара, цедру отъ 1 лимона, 5 ложекъ розовой воды размѣшать хорошенько, положить 16 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_3$ фунта т. е. 1 стаканъ миндаля.
13 штукъ горькаго.
$^1/_6$ фунта, т. е. $^1/_3$ стакана сахара.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.
Почти 2 ложки розовой воды.

$5^1/_3$ бѣлка.

$^1/_2$ ложки масла намазать форму.

На глазурь.

1014) Тортъ вѣнскій.

1 фунтъ масла растереть до бѣла; 1 фунтъ сахара размѣшать также до бѣла съ 6 яйцами, всыпать мушкатнаго орѣха, немного кардамона, лимонной цедры, мѣшать все это съ масломъ съ полчаса, подсыпая почти 1 ф. муки. Испечь два кружка, намазавъ тѣсто на бумагу въ $^1/_2$ пальца толщиною, переложить вареньемъ, убрать меренгою, а потомъ фруктами, вареньемъ, желе и проч.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

$^1/_3$ фунта масла.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
2 яйца.
Почти $^1/_3$ фун. т. е. 1 стаканъ муки.
Мушкатнаго орѣха, кардамона.
Лимонной цедры, $^3/_4$ стак. мармелада.

На меренгу:
2 бѣлка и $^1/_4$ стакана сахара.

Фрукты, варенье и желе.

1015) Тортъ изъ рисовой муки.

9 желтковъ растереть до бѣла съ $1^1/_2$ стак. сахара, всыпать $^1/_4$ фунта мелко истолченнаго миндаля, кардамона, немного ванили, положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 фунтъ рисовой муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ и въ печь.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

3 яйца, $^1/_2$ стакана сахара.
$^1/_4$ стакана миндаля, кардамона.
Ванили, $^1/_3$ фун. рисовой муки.

$^1/_2$ ложки масла.
и 2—3 куска сахара.

На глазурь.

1016) Королевскій тортъ.

1 фунтъ сливочнаго масла растереть до бѣла, положить 1 фунтъ мелкаго сахара, растертаго до бѣла съ 18 желтками, цедру отъ 2 лимоновъ, $^1/_2$ или 1 мушкатный орѣхъ; когда все это хорошо будетъ смѣшано, сбить 18 бѣлковъ въ густую пѣну, положить въ тѣсто, подсыпая понемногу $^3/_8$ фунта картофельной и $^3/_8$ фунта крупичатой муки, перемѣшать, наполнить форму, испечь, потомъ оглазировать глазурью изъ розовой воды.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/3 фунта масла.	1/8 фунта т. е. около 1/3 стакана картофельной муки.
1/3 фунта сахара, т. е. 2/3 стакана.	
Цедру съ 2/3 лимона.	
1/8 мушкатнаго орѣха, 6 яицъ.	1/2 ложки масла намазать форму.
1/8 Ф. т. е. около 1/2 стакана муки.	На глазурь № 954, и уборку.

1017) Померанцовый мармеладъ.

2 сладкія яблока, середину 1 померанца разрѣзать, налить водою, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, уварить, чтобы погустѣло.

ВЫДАТЬ НА ТОРТЪ, НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

2 яблока.	На 1/4 фунта этого мармелада взять
и 1 померанецъ.	1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахара.

1018) Яблочный мармеладъ.

3 яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1/8 Ф. т. е. 1/4 стакана сахара, уварить до густоты, остудить.

1019) Абрикосный мармеладъ.

10 абрикосовъ сложить въ кастрюлю, всыпать 1/4 Ф. сахара, влить немного воды, варить пока не разварятся, протереть сквозь сито.

1020) Тортъ сливочный.

3 стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну; 7 лотовъ сахара размѣшать до бѣла съ 6 желтками, смѣшать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванили, положить 6 взбитые бѣлка, подсыпая 1/8 фунта муки, переложить въ форму намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1 1/2 стакана густыхъ сливокъ.	1/12 фунта т. е. 1/4 стакана муки.
3 яйца.	
3 1/2 лота, т. е. почти 1/4 стак. сахара.	1/2 ложки масла, 2—3 сухаря.

1021) Тортъ съ ромомъ.

1 фунтъ масла растереть до бѣла, смѣшать съ 6 желтками растертыми до бѣла съ 1/2 фунта сахара и лимонною цедрою, положить 4 взбитые бѣлка, подсыпая 3/4 Ф. муки, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, выложить на блюдо, остудить, тогда намазать тортъ ромомъ и малиновымъ мармеладомъ, покрыть глазурью съ ромомъ № 958.

ВЫДАТЬ НА 6 ЧЕЛОВѢКЪ:

1/2 фунта масла, 2 желтка, 1 1/3 бѣлка.	1/3—3/4 стакана мармелада.
1/6 фун. т. е. 1/2 стакана сахара.	и ложку рома.
Лимонную цедру.	
1/4 фунта, т. е. 3/4 стакана муки.	
	На глазурь № 958.

ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

МАЗУРКИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

А) МАЗУРКИ.

(Пропорціи на 6—9 человѣкъ).

Примѣчаніе. При печеніи мазурковъ и прочаго пирожнаго надобно придерживаться тѣхъ же правилъ, которыя помѣщены въ примѣчаніи о тортахъ, т. е. масло, желтки и сахаръ тереть до бѣла и проч.

Мазурекъ долженъ имѣть видъ плоскаго продолговато четыреугольнаго пирога, величиною въ полъ или 1 листа бумаги, смотря по пропорціи, и въ 1/2 пальца толщиною. Мазурекъ на 6—9 человѣкъ долженъ быть величиною въ пол-листа бумаги, даже немного короче. Можно обложить его кругомъ узенькимъ рантомъ изъ того же или изъ другаго тѣста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньемъ и проч., или просто безъ глазури, покрывается шинкованнымъ миндалемъ, коринкою и сахаромъ. Желая имѣть небольшія штучки пирожнаго, надобно, когда мазурекъ испекется, но еще не довольно подсохнетъ, вынуть его изъ печи, нарѣзать острымъ ножемъ продолговато четыреугольные кусочки или прочія фигурки, и опять въ печь, чтобы подсохли. На большой мазурекъ увеличить пропорцію въ 2 раза.

1022) Мазурекъ миндальный.

1/2 фунта сладкаго миндаля, 1/16 фунта горькаго мелко изрубить; 1/2 Ф. масла растереть до бѣла, положить 1/2 Ф. сахара и 3 яйца, смѣшать все вмѣстѣ, положить 1—2 ложки сливокъ и муки такъ, чтобы можно было замѣсить не слишкомъ густое тѣсто; положить на листъ, на бумагу масломъ намазанную и въ печь, чтобы испекся и подсохъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стакана сладкаго,	3 яйца, 1—2 ложки сливокъ.
1/16 фунта горькаго миндаля.	Муки.
1/2 фунта масла.	
1/2 фунта, т. е. 1 стаканъ сахара.	Разныя украшенія.

1023) Мазурекъ изъ марципана.

1/2 фун. очищеннаго сладкаго миндаля слегка высушить, истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, всыпать 3/8 или 1/2 фун. сахара, толочь все вмѣстѣ. Потомъ сложить въ кастрюльку, влить столько бѣлковъ, чтобы размѣшанная масса не была слишкомъ жидка, поставить на горячіе уголья и мѣшать пока масса не сдѣлается горячею. Отставить, выложить на бумагу, обсыпанную сахаромъ, свернуть и держать такъ, пока не остынетъ. Тогда вынуть изъ бумаги, раскатать плоскій пирогъ на 1/2 листѣ бумаги, подсыпая сахара, обрѣзать ровно края; обрѣзки опять раскатать, нарѣзать полосками, обложить ими кругомъ мазурекъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь и не вынимать, пока не сдѣлается золотистаго цвѣта; вынуть, оглазировать, подсушить, убрать вареньемъ, фруктами и проч.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта т. е. 1 1/2 стакана миндаля.	3—4 бѣлка.
3/8 фун. т. е. 3/4 стакана сахара.	На глазурь и прочія украшенія.

* 1024) Мазурекъ миндальный.

1/2 фунта сладкаго и 1/16 фунта горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя бѣлка, положить 1/2 фун. вареныхъ крутыхъ желтковъ, 1/2 фунта сахара, 1/8 яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножемъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, испечь.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта желтковъ т. е. шт. 11—12.	1/2 ложки масла.
1/2 фунта т. е. 1 1/2 стакана сладкаго.	1/2 ложки муки.
1/16 ф. т. е. 1/8 ст. горькаго миндаля.	
1/2 фун. т. е. 1 стак. сахара, 1/2 яйца.	На глазурь и прочія украшенія.

1025) Мазурекъ миндальный иначе.

1/2 фун. миндаля сладкаго, 10 штукъ горькаго очистить, истолочь съ 2 бѣлками, сложить въ каменную чашку, размѣшать хорошенько съ 1/2 фунта сахара, 2 желтками и 5 сбитыми бѣлками, намазать на бумагу въ 1/2 пальца толщиною, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

1/2 ф. т. е. 1 1/2 ст. сладкаго миндаля.	2 желтка, 7 бѣлковъ.
10 штукъ горькаго.	
1/2 фунта т. е. 1 стаканъ сахара.	1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки.

1026) Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.

10 сваренныхъ желтковъ растереть до гладкости, подливая холоднаго растопленнаго масла 3/8 стак., 1/2 стак. сахара, цедру съ 1/2 лимона, 3/4 стак. муки, все это мѣшать съ часъ времени; на желѣзный листъ положить 1/2 листа бумаги, намазать его масломъ, а сверху тѣстомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ оглазировать и украсить.

ВЫДАТЬ:

10 желтковъ, 1/2 ст. растопленн. масла.	3/4 стакана муки.
1/2 стакана сахара.	
Цедру съ 1/2 лимона.	Глазурь и прочія украшенія.

1027) Мазурекъ королевскій.

1/2 фун. вымытаго и до суха выжатаго иссоленаго масла тереть до бѣла, всыпать 1/2 фунта муки, вбить по одному 5 яицъ, положить 1/4 стак. сладкаго и 5 штукъ горькаго мелко изрубленнаго миндаля, 1/2 фунта сахара, мѣшать все это до бѣла, влить въ бумажную крѣпкую форму, намазанную масломъ и осыпанную слегка сухарями, вставить въ лѣтнюю печь часа на два, потомъ оглазировать или посыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, подсушить и украсить

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта масла.	1/2 фунта т. е. 1 стаканъ сахара.
1/2 ф. т. е. 1 1/2 стак. муки, 5 яицъ.	1/4 ложки масла, 1 сухарь.
1/4 стакана сладкаго миндаля и 5 шт. горькаго.	На глазурь и проч. украшенія.

1028) Мазурекъ швейцарскій.

1/2 фунта растопленнаго масла тереть до бѣла, прибавляя 1/2 фунта сахара, 6 желтковъ, цедру съ 1/2 лимона, 1/8 фун. картофельной муки, 1/8 фун. крупичатой и наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, намазать на 1/2 листѣ масломъ намазанной бумаги. Испечь, оглазировать.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта растопленнаго масла.	1/8 ф. т. е. 3/8 ст. крупичатой муки.
1/2 фунта т. е. 1 стаканъ сахара.	
6 яицъ, цедру съ 1/2 лимона.	1/2 ложки масла.
1/8 фун. картофельной муки.	На глазурь и прочія украшенія.

1029) Мазурекъ съ виномъ.

Взять 1 стак. свѣжей сметаны, 1/3 фунта сахара, 1/2 стак. вина, 1 1/3 яйца, сокъ и цедру съ 1/3 лимона и муки, замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать сверху виномъ, осыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и рубленымъ миндалемъ, испечь,

ВЫДАТЬ:

1 стаканъ сметаны.	Муки около 2 стакановъ.
1/3 фунта т. е. 2/3 стакана сахара.	
1/2 стакана вина, 1 1/2 яйца.	1/2 ложки масла.
1/3 лимона.	1/2 стак. миндаля, 1 ложку сахара.

На большой мазурекъ увеличить пропорцію въ 3 раза.

1030) Мазурекъ лимонный украинскій.

Стереть теркою цедру съ 1 лимона, а самый лимонъ сварить до мягкости такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломкою, тогда вынуть зерна, лимонъ растереть, выжать до суха въ салфеткѣ, всыпать отертую цедру, 3/4 стакана сахара, 6 желтковъ, мѣшать съ часъ времени, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, всыпая 3/5 стакана картофельной муки, влить въ плоскую продолговатую форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

1 лимонъ.	3/8 стакана картофельной муки.
3/4 стакана сахара.	
6 яицъ.	1/2 ложки масла.

1031) Мазурекъ изъ апельсиновъ.

Приготовляется точно также какъ мазурекъ лимонный № 1030.

* 1032) Мазурекъ очень вкусный.

1/2 фунта масла тереть до бѣла, не переставая мѣшать класть 1/2 фунта сахара, 6 желтковъ, 1/4 чашки горькаго и 1/4 чашки сладкаго

*

толченаго миндаля, 6 сбитыхъ бѣлковъ и 1/2 фунта муки, влить въ плоскую бумажную форму, намазанную масломъ и въ печь.

1033) Мазурекъ изъ грецкихъ оръховъ.

1/3 фун. очищенныхъ грецкихъ оръховъ истолочь мелко съ 1/3 фун. сахара; 10 желтковъ растереть до бѣла, смѣшать съ оръхами, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, слегка намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь.

ВЫДАТЬ:

1/3 фунта очищенныхъ грецкихъ оръховъ. — 1/3 фунта т. е. 2/3 стакана сахара. 10 яицъ, 1/2 ложки масла.

* 1034) Мазурекъ изъ бакалѣй.

1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку цѣльнаго сладкаго очищеннаго миндаля, 1 чашку винныхъ мелко нарѣзанныхъ ягодъ, цуката и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, муки почти 1 чашку, 3 небольшія яйца размѣшать все это хорошенько, намазать въ палецъ толщиною на сложенныя въ нѣсколько рядовъ облатки, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы подсохли. Покрыть глазурью шоколадною № 961.

* 1035) Мазурекъ разсыпчатый.

1/2 фунта масла тереть до бѣла, 8 желтковъ и 1/2 фунта сахара растереть до бѣла отдѣльно, смѣшать, всыпать 1/2 ф. муки, мѣшать съ часъ времени, намазать на желѣзный листъ посыпанный мукою, и вставить въ лѣтнюю печь, слегка подрумянить и слегка высушить, потомъ оглазировать и проч.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта масла. 8 желтковъ. 1/2 фунта, т. е. 1 стаканъ сахара. — 1/2 фунта т. е. 1 1/2 стакана муки. На глазурь и прочія украшенія.

* 1036) Мазурекъ миндальный.

6 желтковъ растереть до бѣла съ 1/2 фун. сахара, положить 1/2 фун. очищеннаго рубленнаго миндаля, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, вставить въ лѣтнюю печь, потомъ оглазировать, подсушить, украсить.

ВЫДАТЬ:

6 яицъ, 1/2 фун. т. е. 1 стак. сахара. 1/2 фунта т. е. 1 1/2 стакана миндаля. — 1/2 ложки масла. На глазурь и проч. украшенія.

Б) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.
На 12, 18 и болѣе человѣкъ лучше не увеличивать пропорціи, а испечь нѣсколько сортовъ пирожнаго.

1037) Пирожное англійское.

1/4 фунта несоленаго масла тереть до бѣла; прибавлять постепенно, не переставая тереть почти часъ времени 1/4 фун. сахара, потомъ 3 желтка, цедру съ 1/2 лимона, вымытой и высушенной коринки, очищеннаго сладкаго толченаго миндаля и наконецъ пѣну изъ 3 бѣлковъ, подсыпая 1/4 ф. муки. Влить въ бумажную форму, намазанную масломъ величиною въ 1/4 листа бумаги и въ печь. Когда испекется, разрѣзать самымъ острымъ ножемъ на 12—14 штучекъ длиною въ 2 вершка и 3/4 вершка шириною.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла. 1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахара. 3 яйца, цедру съ 1/2 лимона. 1/2 стак. коринки. — 1/4 стак. миндаля. 1/4 фун. т. е. 3/4 стакана муки. 1/2 ложки масла.

1038) Пирожное англійское иначе.

Замѣсить тѣсто изъ 1/4 фунта свѣжаго масла, 3/4 фун. муки, 1/4 фун. сахара, 1 1/2 яйца; раздѣлить на 2 части, раскатать, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь. Вынувъ изъ печи, намазать одну часть густымъ яблочнымъ, вишневымъ или бергамотнымъ мармеладомъ, накрыть другою половинкою, разрѣзать на нѣсколько частей, подавать.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла. 3/4 фун. т. е. 2 1/4 стак. муки. 2 яйца, 1/4 ф. т. е. 1/2 стак. сахара. — 3/4—1 стаканъ мармелада. 1 ложку сахара.

1039) Пирожное.

(печеное въ высокихъ формочкахъ).

1/2 ф. масла несоленаго тереть до бѣла, всыпать 1/4 ф. сахара, положить 1 1/4 яйца, 3/4 ф. муки, тереть съ часъ времени. Жестяныя высокія формочки обложить приготовленною массою, положить въ середину варенья безъ сока, накрыть крышечкою изъ того же тѣста, поставить на желѣзный листъ и въ печь, чтобы подрумянились и испеклись; когда остынутъ выложить на блюдо.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла. 1/4 фун. т. е. 1/2 стак. сахара, 2 яйца. — 3/4 фун. т. е. 2 1/4 стакана муки. 1 стаканъ варенья безъ сока.

1040) Пирожное сливочное.

Приготовить тѣсто какъ на тортъ англійскій № 976, только немного погуще, раздѣлить на 2, но не равныя части, обложить бо́льшею половинкою тѣста дно и бока маленькихъ высокихъ формочекъ, испечь; 3/4 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну

на льду, всыпать $^3/_4$ вершка толченой ванили, $^1/_4$ фунта сахара, чайную ложечку просѣянной картофельной муки, смѣшать, наполнить формочки, накрыть крышечкою изъ оставшагося тѣста, вставить въ лѣтнюю печь на $^1/_2$ часа.

ВЫДАТЬ:

На тѣсто:
$^1/_3$ фунта масла несоленаго.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
$^1/_2$ ф. т. е. $1^1/_2$ стак. муки, $2^2/_3$ яица
5—6 шт. горькаго миндаля или лимонной цедры.

$^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана сахара.
$^3/_4$ стакана сливокъ.
$^3/_4$ вершка ванили.

Чайную ложку картофельной муки.
Изъ 3 желтка.

Или взять $^3/_4$ стакана сливокъ, 3 желтка разбитые до бѣла съ $^1/_4$ фунта сахара, кусокъ ванили завязанный въ тряпочку, смѣшать все это, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, влить въ испеченныя формочки, накрыть крышечкою изъ тѣста, вставить въ печь на $^1/_2$ часа.

1041) Пирожное миндальное съ фисташками.

Взять сладкаго миндаля $^1/_6$ фунта, 6—7 штукъ горькаго и $^1/_{12}$ фунта фисташекъ, очистить все это, изрубить очень мелко, подливая $^1/_2$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ и, если надобно, 1 бѣлокъ, потомъ всыпать немного порошка ванили, $^1/_5$ фунта сахара, размѣшать хорошенько, положить взбитые бѣлки (всего бѣлковъ 7), влить въ бумажныя формы, когда въ половину будутъ готовы, разрѣзать разными фигурками и опять въ печь.

Пирожное миндальное. $^1/_4$ фун. миндаля очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, $^1/_4$ фун. муки, $^1/_3$ ф. сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона, 3 желтка, размѣшать все это какъ можно лучше, раскатать подсыпая муки, нарѣзать пирожное какими заблагораздится фигурками, намазать яйцомъ, испечь.

ВЫДАТЬ.

$^1/_4$ фунта т. е. $^3/_4$ стакана миндаля.
1 яйцо.
$^1/_8$ фунта т. е. $^1/_4$ стакана сахара.

Цедру съ $^1/_2$ лимона.
3 желтка.
$1^1/_2$ стакана муки.

1042) Пирожное сливочное.

$^3/_5$ фунта вымытаго холоднаго масла, какъ на слоеное тѣсто, мелко изрубить, $^1/_4$ фун. сахара, 10 штукъ горькаго истолченаго миндаля, $^5/_8$ фун. муки размѣшать, прибавляя сливокъ съ $^1/_3$ стакана такъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, сахаромъ и испечь.

Выдать:

$^3/_8$ фунта масла.
$^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана сахара.
10 штукъ горькаго миндаля.

$^5/_8$ ф. т. е. около 2 стак. муки.
$^1/_3$ стакана сливокъ, 1 яйцо.
$^1/_2$ стакана миндаля, 1 ложку сахара.

* 1043) Пирожное изъ сметаны.

$^1/_2$ стакана растопленнаго масла тереть до бѣла, положить $^1/_3$ стакана сахара растертаго съ 2 яйцами, $^1/_4$ стак. толченаго горькаго

миндаля, $^1/_2$ стак. самой свѣжей сметаны и муки 2 стакана, растереть какъ можно лучше, намазать на желѣзный листъ ножемъ очень тонко, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, крупно истолченнымъ сахаромъ, коринкою и въ печь; когда будетъ въ половину готово, разрѣзать ножемъ продолговатыми квадратиками и опять въ печь, чтобы подсохли.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ стакана растопленнаго масла.
$^1/_4$ фунта, т. е. $^1/_2$ стакана сахара,
2 яйца, 2 стакана муки.
$^1/_4$ стакана миндаля горькаго.

$^1/_2$ стакана сметаны.

1 яйцо, $^1/_2$ стакана миндаля,
$^1/_2$ стакана коринки, 1 ложку сахара.

Пирожное изъ сметаны другимъ макеромъ. 2 желтка растереть до бѣла съ $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, $^1/_8$ фун. сахара и лимонною цедрою; всыпать потомъ муки такъ, чтобы тѣсто не было очень густо, поставить его въ холодное мѣсто. Потомъ взять $^1/_4$ фунта несоленаго масла, раскатать его съ тѣстомъ какъ слоеное тѣсто, вырѣзать пирожное разными формами, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ и корицею.

* 1044) Пирожное сливочное.

3 ложки растопленнаго масла тереть до бѣла; не переставая мѣшать прибавлять 1 яйцо, 1 желтокъ, 6 ложекъ сливокъ, 4 куска сахара, $1^1/_2$ стак. муки, кто хочетъ, прибавить немного корицы или лимонной цедры, размѣшать, поставить въ холодное мѣсто, раскатать тѣсто толщиною въ тупую сторону ножа, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, нарѣзать или, лучше сказать, назначить ножемъ продолговатые квадратики, смазать 1 желткомъ, разбитымъ съ 1 ложкою сливокъ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, кипяткомъ обваренною и до суха вытертою коринкою и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли; когда остынутъ, разломать ихъ осторожно по разрѣзу.

Или, раскатавъ тѣсто, вырѣзать его разными фигурками, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, намазать сливками разбитыми съ желткомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаромъ и корицею. Выйдетъ 24 штучки.

ВЫДАТЬ:

3 ложки масла, т. е. $^1/_9$ фунта.
3 яйца, 6 ложекъ сливокъ.
(Лимонной цедры или корицы или миндаля.)
$^1/_8$ фунта т. е. $^1/_4$ стакана сахара.

$1^1/_2$ стакана муки.

1 ложку сливокъ.
Ложку сахара и корицы.
($^1/_2$ стак. миндаля, $^1/_2$ стак. коринки).

1045) Пирожное наполеоновское.

$^1/_4$ фун. вымытаго масла растереть до бѣла, всыпать $^1/_4$ стак. толченаго горькаго миндаля, $^1/_3$ стак. сахара, $^1/_2$ стакана сметаны, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая около $2^1/_2$ стак. муки, чтобы тѣсто можно было раскатать на столѣ толщиною въ тупую

сторону ножа, потомъ вырѣзать пирожное разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь.

1046) Пирожное съ макомъ.

Приготовленное тѣсто № 1044 раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ, переложить на бумагу, намазанную масломъ, покрыть слѣдующею массою: $^1/_2$ стакана мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ часъ, слить воду, выжать макъ въ салфеткѣ до суха, тереть въ каменной чашкѣ, всыпать $^1/_4$ фун. сахара, корицы, 2 яйца, размѣшать, намазать сверху пирожное и въ печь.

1047) Пирожное столѣтнее.

$^1/_4$ фунта масла тереть до бѣла, всыпать, не переставая мѣшать почти часъ, $^1/_2$ фунта сахара, цедру съ 1 лимона, 6 яицъ, $^1/_2$ фунта картофельной муки, скатать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, испечь.

ВЫДАТЬ:

$^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта т. е 1 стаканъ сахара.
} Цедру съ 1 лимона, 6 яицъ.
} $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_4$ ст. картоф. муки.

1048) Пирожное миндальное иначе.

$^1/_3$ фун. масла вымыть, выжать до суха, тереть до бѣла, всыпать $^1/_3$ фун. сахара, 2 яйца, 1 фун. самой сухой муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ палецъ, вырѣзать разными фигурками, какъ то: звѣздами, листьями и проч., переложить на листъ, намазанный воскомъ и въ печь, вынувъ изъ печи, оглазировать, подсушить.

ВЫДАТЬ:

$^1/_3$ фунта масла.
$^1/_3$ фунта т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
2 яйца.
} 1 фунтъ т. е. 3 стакана муки.
} На глазурь.

1049) Пирожное съ ромомъ.

$^1/_2$ стак. несоленаго масла тереть до бѣла, $^3/_8$ стакана сахара, 1 яйцо, $^1/_4$ рюмки рома, $^1/_4$ стак. мелко изрубленнаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ, раскатать довольно тонко, вырѣзать разными фигурками, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ стак. масла, $^3/_8$ стакана сахара.
1 яйцо, $^1/_4$ рюмки рома.
$^1/_4$ стакана миндаля.
} $1^1/_2$—2 стакана муки.
} 1 яйцо, ложк. сахара. $^1/_4$ ст. миндаля.

1050) Пирожное песочное.

$^1/_3$ фунта масла тереть до бѣла, положить 1 яйцо, $^1/_6$ фун. т. е. $^1/_3$ стак. сахара, $^1/_6$ стак. французскаго вина и 2 стак. муки, замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать продолговатыми кусочками; намазать яйцомъ, вставить въ печь.

1051) Пирожное разсыпчатое.

$^1/_4$ фунта масла тереть до бѣла, положить $^1/_8$ фун. сахара, т. е. $^1/_4$ стак., 1 яйцо, $^1/_2$ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, нарѣзать, испечь.

1052) Пирожное трубочки.

$^1/_2$ фунта вымытаго масла, $^1/_2$ фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смѣшать хорошенько, раскатать очень тонко, нарѣзать довольно большими четыреугольными кусочками, намазать вареньемъ или мармеладомъ, сложить каждый кусокъ втрое, переложить на листъ, намазанный масломъ, дать подняться, намазать тогда яйцомъ, испечь.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стакана муки.
3 яйца.
} 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны.
} 1 стак. мармелада или варенья безъ сока.

1053) Пирожное съ анисомъ.

$^3/_8$ фунта сахара, $4^1/_2$ яйца бить вѣничкомъ на плитѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, отставить, остудить не переставая бить вѣничкомъ, всыпать немного аниса, $^3/_8$ фунта муки, размѣшать хорошенько, намазать тонко на листъ намазанный масломъ, испечь; когда будетъ готово, разрѣзать на нѣсколько частей, согнуть слегка каждый кусокъ въ трубочку, подсушить, посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

$^3/_8$ фунта, т. е. $^3/_4$ стакана сахара.
5 яицъ.
} $^3/_8$ фунта т. е. $1^1/_2$ стакана муки.
} Ложку аниса, $^1/_2$ ложки масла.

1054) Миндальныя стружки.

$^3/_8$ ф. сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить, дать обсохнуть, очень мелко истолочь, всыпать $^1/_2$ фунта сахара, положить пѣну изъ $5^1/_2$ бѣлковъ, размѣшать. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ и намазать на него тонко миндальную массу, вставить въ легкую печь. Вынуть, тотчасъ разрѣзать на части и пока еще горячи согнуть въ трубочки негладкою стороною вверхъ.

ВЫДАТЬ:

$^3/_8$ фунта т. е. $1^1/_8$ стакана сладкаго.
5—6 шт. горькаго миндаля.
} $^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ сахара.
} 6 бѣлковъ.

1055) Миндальныя стружки изъ другой пропорціи.

$^1/_2$ фунта очищеннаго, высушеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, $^3/_8$ фун. сахара и 4 взбитые бѣлка размѣшать, намазать тонко на листъ, намазанный воскомъ, испечь такъ, чтобы едва подрумянились, вынуть, нарѣзать полосками въ 3 пальца шириною, пока горячи свернуть въ трубочку.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стакана миндаля.
$^3/_8$ фунта т. е. $^3/_4$ стакана сахара.
} 4 бѣлка.
} Бѣлаго воска.

1056) Стружки третьимъ манеромъ.

1/2 фун. сахара, 1/2 фунта желтковъ мѣшать до бѣла, всыпать 1 1/8 стакана муки, кардамона, померанцовой корки, 1 ложку растопленнаго и остывшаго масла, 1/4 стак. истолченаго горькаго миндаля и пѣну изъ оставшихся бѣлковъ.—Желѣзный листъ натереть воскомъ, намазать на него тонко тѣсто, посыпать миндалемъ, вставить въ печь. Вынуть, нарѣзать длинными узкими полосками, пока горячи согнуть каждую въ трубочку.—Держать въ банкѣ въ тепломъ мѣстѣ.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта т. е. 1 стаканъ сахара.
1/2 ф. желтковъ, т. е. яицъ 10—12.
1/8 стакана муки.
1/4 стакана горькаго миндаля.
Кардамона веренъ 4—5.

Померанцовой корки.
1 ложку растопленнаго масла.
1/4 стакана сладкаго миндаля.

Кусокъ бѣлаго воска.

1057) Сыръ англійскій.

1/4 фунта свѣжаго несоленаго масла тереть до бѣла, положить 1/4 фунта сахара, 8 желтковъ, 1/2 большой рюмки рома, 1/4 фунта самой лучшей муки, горсть вымытой и высушенной коринки и наконецъ 8 сбитыхъ бѣлковъ размѣшать, наполнить бумажныя или жестяныя формочки, намазанныя масломъ, вставить въ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла.
1/4 фунта т. е. 1/2 стакана сахара.
8 яицъ.
1/2 рюмки рома.

1/4 фунта т. е. 3/4 стакана муки.
1/4 стакана коринки.

1/2 ложки масла.

1058) Бисквиты.

6 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ сахара тереть до бѣла, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, подсыпая понемногу 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки.

Разлить въ бумажныя формы, вставить въ лѣтнюю печь.

ВЫДАТЬ:

6 яицъ.
6 чайныхъ ложечекъ сахара.

6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки.

1059) Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.

Приготовить слоенаго тѣста изъ 1/2 фун. масла и 2/3 ф. муки № 134, раскатать очень тонко, нарѣзать четыреугольными кусками. Яблоки очистить, вынуть зерна, если яблоки большія, то разрѣзать каждое на 2 или 4 части, положить по кусочку на каждый квадратикъ, слѣпить всѣ 4 конца вмѣстѣ въ видѣ конверта или сложить книжкою, намазать яйцомъ, но не мазать самыхъ боковъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ истолченнымъ сухаремъ, вставить въ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта масла.
2/3 фунта т. е. 2 стакана муки.

4—6 яблокъ, 1 яйцо.
1/4 стакана сахара, 1 сухарь.

На 12 человѣкъ выдать двойную пропорцію, на 18 тройную.

1060) Слоеные пирожки съ вареньемъ или съ сабіономъ.

Приготовить слоенаго тѣста изъ 1/2 фунта масла и 2/3 фун. муки № 134, раскатать, вырѣзать формою или стаканомъ круглые пирожки, сложить попарно;—нижній кружокъ цѣльный, а изъ верхняго кружка нужно сперва вырѣзать середину маленькою выемкою; все это, а также и маленькіе вырѣзанные кружки намазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Когда пирожное будетъ готово, пустыя мѣста наполнить вареньемъ или мармеладомъ, или наполнить сабіономъ слѣдующимъ: 2 желтка, сахаръ и 1 рюмку вина бить вѣничкомъ на плитѣ, пока не погустѣетъ, отставить, поставить на ледъ. Когда застынетъ, наполнить отверзтіе въ пирожкахъ этимъ кремомъ, прикрыть испеченными маленькими кружочками, сверху убрать вареньемъ или желеемъ, посыпать сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта масла.
2/3 фунта т. е. 2 стакана муки.
(1 яйцо) 1/2 стакана варенья.
Или 2 желтка.

1 рюмку вина
и 3 куска сахара.

Ложку сахара, желе.

1061) Пирожное съ меринго.

1/4 фунта несоленаго масла, 1/8 фунта сахара тереть до бѣла, всыпать 3/8 фун. муки, положить 1/2 яйца, размѣшать все это какъ можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь, потомъ остудить, намазать мармеладомъ, а сверху покрыть сбитою пѣною изъ 4 бѣлковъ, 1/4 фун. сахара и ванили; нарѣзать острымъ ножемъ продолговатые пирожки, посыпать сверху сахаромъ, просѣявая его сквозь муслинъ, и вставить въ печь минутъ на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта масла.
1/8 фунта т. е. 1/4 стакана сахара.
3/4 фунта т. е. 1 1/8 стакана муки.
1 яйцо.

3/4—1 стаканъ мармелада.
4 бѣлка, 1/4 ф. т. е. 1/2 стак. сахара.
Ванили 1/4 чайной ложечки.
1 ложку сахара.

1062) Пышки или пончки вѣнскія шоколадныя.

6 желтковъ, 3/8 фун. сахара мѣшать до бѣла, положить 3/8 фун. муки и пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, выпускать изъ бумажной трубочки или шприцовой формы небольшіе круглые пирожки, посыпать сахаромъ, испечь; но лучше испечь ихъ въ маленькихъ круглыхъ формочкахъ (1 вершокъ въ діаметрѣ), потому что въ такомъ случаѣ пирожное не расплывется и всѣ кружочки будутъ одинаковой величины. Вынувъ изъ печи остудить, вынуть середину этихъ пирожковъ съ лѣвой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ (1/2 стак. сливокъ, кусокъ 2 сахара и, кто хочетъ, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложить на рашпоръ и вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько минутъ.

Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: 1/8 фунта шоколада, 1/2 фун. сахара, 2 стак. молока разъ вскипятить, процѣдить,

опять варить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до 1½—2 стакановъ, отстави́ть и бить деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ подергиваться тонкою перепонкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пончки. Выйдетъ 13—15 паръ.

ВЫДАТЬ:

4 яйца.
¼ фунта т. е. ½ стакана сахара.
¼ фунта т. е. ¾ стакана муки.
½ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
⅛ или ¼ ф. шоколада, т. е. ¼—1 плитку.
½ фунта сахара.
2 стакана молока.

1063) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ.

4 ложк. растопленнаго масла, 8 ложк. молока вскипятить, всыпать 12 ложекъ муки ровно съ краями, т. е. безъ верха, размѣшать до гладкости, потомъ отстави́ть, остудить, вбить 2 яйца, выбивать тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки длиною въ 2 вершка, подсыпая слегка муки (всего ¼ ложки, не болѣе), сложить на листъ, вставить въ печь.

2 ложки растопленнаго масла, ¼ стак. муки поджарить, слегка мѣшая, развести ½ стакановъ крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 3 ложками сливокъ и 2 кусками сахара, вскипятить мѣшая, отстави́ть, остудить. Разрѣзать каждую штучку пирожнаго вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофейнымъ бешемелемъ, сложить попарно. Между тѣмъ взять ½ фунта безъ 2 кусковъ сахара, развести 1 стак. крѣпкаго кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить до 1 стак. Остудить, мѣшать лопаткою пока масса не сдѣлается сѣраго цвѣта, выжать сокъ изъ ½ лимона не переставая мѣшать. Тогда каждую штучку приготовленнаго пирожнаго обмакивать въ этой массѣ, класть на рашпоръ, когда обсохнутъ, сложить на блюдо на салфетку, подавать.—Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу.

ВЫДАТЬ:

¼ фунта масла.
8 ложекъ молока т. е. ½ стакана.
1½ стакана муки.
3 полныя чайныя ложечки молотаго кофе.
2 яйца.
½ фунта сахара.
Сокъ изъ ½ лимона.
3 ложки сливокъ.

1064) Миндальные вѣнчики.

½ фун. сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до суха, нашинковать каждый миндаль въ длину; истолочь ½ фун. сахара, просѣять, положить 2 бѣлка, сокъ изъ ½ лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до бѣла какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, одѣлать изъ нея вѣнчики, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, вставить въ легкую печь.

ВЫДАТЬ:

½ фунта т. е. 1½ стакана миндаля.
½ фунта т. е. 1 стаканъ сахара.
2 бѣлка.
Сокъ изъ ½ лимона.
Облатки или кусокъ воска.

1065) Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.

Нашинковать мелко ⅔ фун. очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить ⅙ фунта мелкаго сахара, 2 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пѣну изъ двухъ бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ и въ печь.

* 1066) Миндальныя лепешечки.

½ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго обварить, очистить, вытереть до суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу 1 бѣлокъ, смѣшать потомъ съ ½ фунта мелкаго сахара и наконецъ съ 2 или 3 сбитыми бѣлками. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лепешки, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую полоску померанцоваго или лимоннаго цуката, испечь не въ слишкомъ жаркой печи. Выйдетъ 24 штучки.

1067) Шоколадное пирожное.

¼ фунта мелкаго сахара мѣшать до бѣла съ 4 желтками, всыпать ⅛ фун. т. е. ⅜ стак. очищеннаго и мелко истолченнаго миндаля, ½ плитки тертаго шоколада, ⅛ ф. самой лучшей муки.—Положить туда же пѣну изъ 1 бѣлка, класть на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, небольшія круглыя лепешечки, вставить въ лѣтнюю печь, вынувъ изъ печи можно оглазировать бѣлою глазурью.

* 1068) Шоколадное пирожное другимъ манеромъ.

¼ фун. тертаго шоколада, ¼ фун. сахара; ⅛ фунта сладкаго очищеннаго миндаля мелко истолочь съ 1 бѣлкомъ, прибавить 1 ложку воды, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать ложки 2 мелко истолченныхъ ржаныхъ сухарей и дѣлать небольшія колечки, подсыпая тѣхъ же сухарей, вставить въ печь, когда подсохнутъ, покрыть бѣлою глазурью, посыпать разноцвѣтнымъ макомъ и опять въ печь на нѣсколько минутъ.

ВЫДАТЬ:

¼ фунта шоколада, ¼ фун. сахара.
⅛ фунта т. е. ⅜ стакана миндаля.
1 бѣлокъ.
⅔ стакана ржаныхъ сухарей.

На глазурь:
¼ фунта сахара, 1 бѣлокъ.
Сокъ изъ ½ лимона.
⅛ стакана разноцвѣтнаго мака.

Выйдетъ 18 штучекъ.

* 1069) Нетящу заварное.

⅔ стакана растопленнаго масла, 1⅓ стак. воды вскипятить, всыпать тотчасъ же 2 стакана муки, мѣшать на плитѣ, когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, отставить, размѣшать до гладкости, остудить, вбить по одному 6 яицъ. Желѣзный листъ намазать немного масломъ, посыпать мукою, выпускать тѣсто разными фигурками шприцовою формою, посыпать полною ложкою сахара и въ печь. Выйдетъ 24 большія пышки.—Подаются къ обѣду вмѣсто пирожнаго, хороши также къ чаю и кофе.

Или другая пропорція: $^3/_4$ стак. масла, $1^1/_2$ стак. воды, $1^1/_2$ стак. муки, 5 яицъ и 1 ложка сахара.

* 1070) Безе.

Сбить густую пѣну изъ 10, но лучше изъ 8 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, смѣшать съ 1 фун. просѣяннаго сахара, класть ложкою на желѣзный листъ на бумагу разными фигурками и въ легкую печь часа на два, чтобы высохли. —Выйдетъ не менѣе 32 штучекъ.

Когда безе будетъ готово, можно выбрать со дна осторожно середину, наполнить ее сбитыми сливками, сложить попарно (1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, куска 2—3 сахара).

На 6 человѣкъ выдать половину этой пропорціи.

* 1071) Безе яблочное.

5 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, всыпать $1^1/_2$ стак. т. е. $^3/_4$ фун. мелкаго сахара, 1 бѣлокъ, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ $^5/_8$ вершка ширины и высоты, вставить въ печь въ легкій жаръ, чтобы совершенно высохла, тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуска. Выйдетъ штукъ 40.

1072) Безе заварное.

$^1/_2$ фун. сахара наколоть кусками, облить водою, сварить изъ него густой сиропъ, пробуя слѣдующимъ образомъ: помочить палецъ въ сиропъ, потомъ въ холодную воду, если изъ этого сиропа можно будетъ скатать въ пальцахъ маленькій шарикъ, значитъ готово, отставить, слегка остудить, сбить пѣну изъ $3^1/_3$ бѣлковъ и класть ее понемногу въ сиропъ, безпрестанно мѣшая; когда все будетъ размѣшано и побѣлѣетъ, класть ложкою продолговатыя лепешечки на желѣзный листъ, намазанный воскомъ и осыпанный слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто, но не на печь, когда обсохнутъ вставить въ лѣтнюю печь на четверть часа. Когда будутъ готовы, вынуть изъ середины со дна немного этой массы, положить вмѣсто ея вишневаго или какого-нибудь другаго варенья, слѣпить попарно, высушить.

* 1073) Безе миндальное.

$^1/_8$ фунта т. е. $^1/_3$ стак. сладкаго миндаля обварить, очистить, вытереть до суха, мелко изрубить, высушить, смѣшать съ 4—5 сбитыми бѣлками, всыпать туда же $^1/_2$ фунта мелкаго сахара; выпускать черезъ бумажную трубочку разныя фигурки, вставить въ лѣтнюю печь.

* 1074) Безе съ кремомъ.

Сбить 4—5 бѣлковъ, всыпать $^1/_2$ фун. сахара, размѣшать, раздѣлить на 2 части, намазать гладко на 2 четвертки листа бумаги въ $1^1/_2$—2 пальца толщиною, вставить въ печь часа на 2—3, чтобы совершенно высохли.

Сбить пѣну изъ $^3/_4$ стак. густыхъ сливокъ, всыпать $^1/_8$ фун. сахара и немного ванили, намазать ею 1 пластъ, накрыть другимъ, разрѣзать самымъ острымъ ножемъ частей на 12—14, подавать.

* 1075) Безе шоколадное.

4—5 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, всыпать $^1/_2$ фун. сахара и $^1/_{12}$ фун. т. е. $^1/_3$ плитки тертаго шоколада, размѣшать, класть небольшими кучками или выпускать изъ бумажной трубочки разными фигурками на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, или просто на бумагу, вставить въ неслишкомъ горячую печь часа на 2—3, чтобы высохли.

1076) Пирожное съ заварнымъ кремомъ.

Взять 6 желтковъ, 6 ложекъ сахара, тертой цедры съ $^1/_2$ лимона, мѣшать пока желтки не побѣлѣютъ, положить 2 полныя ложки растопленнаго масла, 5 серебряныхъ ложекъ муки ровно съ краями, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ въ пѣну, смѣшать все осторожно.

Мѣдный листъ или бумажную плоскую форму, сдѣланную изъ полулиста бумаги намазать масломъ, вылить массу, сгладить, поставить въ печь; когда пирожное будетъ въ половину готово, вынуть изъ печки, нарѣзать на листѣ продолговатыми квадратиками, поставить обратно въ печь и печь до готовности; потомъ вынуть, подрѣзать тонкимъ ножемъ, снять съ листа, вырѣзать со дна немножко тѣста, не задѣвая краевъ, нафаршировать заварнымъ кремомъ, сравнять и лѣпить попарно такъ, чтобы крема не было видно, поставить въ теплую печь, потомъ сложить на блюдо на салфетку.

Кремъ заварной слѣд.: 4 желтка, $^3/_8$ фун. мелкаго сахара, цедру съ $^1/_4$ лимона, сокъ съ $1^1/_2$ лимона и 2 апельсиновъ, $^1/_2$ рюмки мадеры, $^1/_2$ ложки бѣлаго рома, сбивать на огнѣ вѣничкомъ, пока кремъ не начнетъ густѣть, тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкою фаршировать имъ пирожное, какъ сказано выше.

* 1077) Колечки съ корицею.

Взять 5 свареныхъ крутыхъ желтковъ, $^1/_8$ фунта свѣжаго сливочнаго масла, $^1/_4$ стакана сахара, $^3/_4$ стак. муки и корицы мелко истолченной не очень много, растирать все это вмѣстѣ сначала деревянною ложкою, а потомъ руками по крайней мѣрѣ $^1/_4$ часа, потомъ сдѣлать колечки, обкачивая ихъ въ корицѣ и сахарѣ, класть на листъ, посыпанный мукою; для этого печенья надо самый легкій жаръ.— Выйдетъ 24 колечка.

ВЫДАТЬ:

5 яицъ, $^1/_9$ фунта масла. Всего $^1/_3$ стакана сахара. } $^3/_4$ стакана муки. Полную чайную ложечку корицы.

1078) Англійское пирожное.

$^1/_4$ фунта сахара и 2 желтка тереть до бѣла, смѣшать съ растертымъ также до бѣла $^1/_4$ фунт. масла, всыпать $^1/_4$ фунта муки, $^1/_8$ фун. коринки, немного мушкатнаго цвѣта, мѣшать все это одинъ часъ, переложить въ маленькія формочки намазанныя масломъ.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта т. е. ½ стакана сахара.	Мушкатнаго цвѣта.
2 желтка 1/4 фунта масла.	
1/4 фунта т. е. 3/4 стакана муки.	
1/8 фунта т. е. 3/8 стакана коринки,	1/2 ложки масла.

1079) Миндальныя лепешечки.

1/4 фунта очищеннаго истолченнаго миндаля, 1/4 фун. сахара, 1/4 фунта до бѣла растертаго масла, 1/4 фун. муки, немного кардамона и ложку розовой воды, размѣшать хорошенько, класть серебряною ложкою маленькія лепешечки на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1/4 фунта т. е. 3/4 стакана миндаля.	Немного кардамона.
1/4 фунта т. е. ¾ стакана сахара.	1 ложку розовой воды.
1/4 фунта масла.	
1/4 фунта т. е. 3/4 стакана муки.	1/2 ложки масла.

1080) Миндальныя шоколадныя колечки.

3/8 фунта очищеннаго миндаля мелко нашинковать; 3 бѣлка сбить въ пѣну, всыпать 3/8 фунта сахара, 1/8 фунта тертаго шоколада и миндаль, размѣшать; класть колечками на намазанный бѣлымъ воскомъ желѣзный листъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы подсохли.

ВЫДАТЬ:

3/8 фунта т. е. 1 1/8 стакана миндаля.	1/8 фунта т. е. 1/2 плитки шоколада.
3 бѣлка.	
3/8 фунта т. е. 3/4 стакана сахара.	Воскъ.

1081) Миндальное пирожное.

1/2 фунта сладкаго миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко истолочь подливая 1—2 ложки розовой воды; всыпать 1/2 фунта сахара отертаго о цедру 1 лимона, поставить въ кастрюлѣ на плиту на легкій огонь, мѣшать, пока не согрѣется; 2 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать съ приготовленною массою, разложить кучками на облатки, обсыпать сахаромъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ легкую печь.

ВЫДАТЬ:

1/2 фунта т. е. 1 1/2 стакана миндаля.	2 бѣлка, цедру съ 1 лимона.
1—2 ложки розовой воды.	
1/2 фунта т. е. 1 стаканъ сахара.	Облатки.

* 1082) Берлинское пирожное къ кофе.

1/3 ф. масла растереть до бѣла, вбить 1 1/3 яйца, всыпать 1/4 ф. сахара, около 1 1/2 стак. муки, размѣшать хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырѣзать стаканомъ круглые пирожки, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать пирожное яйцомъ, посыпать истолченымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

ВЫДАТЬ:

1/3 фунта масла.	2/3 фун. т. е. 2 стакана муки.
2 яйца.	
1/4 фунта сахара, т. е. 1/2 стакана.	1/2 стак. миндаля, 1 ложку сахара.

1083) Коричневыя лепешечки.

Почти 3/8 стак. воды, 1/8 фун. до бѣла растертаго масла, 2 желтка, 1/4 фунта сахара, 1/4 лота мелко просѣянной корицы, кардамона, лимонной цедры, 1/2 фун. муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать формою круглыя лепешечки, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ лѣтнюю печь. Выйдетъ штукъ 25.

ВЫДАТЬ:

1/8 фунта масла.	1/4 лот. т. е. 1 1/2 чайн. ложк. корицы.
2 желтка.	Кардамона, лимонной цедры.
1/8 фунта т. е. 1/4 стакана сахара.	1/2 фун. т. е. 1 1/2 стакана муки.

1084) Бисквиты съ ванилью.

1/2 фун. сахара истолочь съ кускомъ ванили, просѣять сквозь шелковое ситечко, вбить 7 желтковъ; мѣшать пока не побѣлѣетъ, положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около 6 лотовъ т. е. 1/2 стак. картофельной муки, влить въ бумажную или жестяную плоскую форму, вставить въ лѣтнюю печь, послѣ можно оглазировать или сложить попарно, перекладывая вареньемъ, нарѣзать острымъ ножемъ продолговатые квадратики.

1085) Испанскій вѣтеръ.

1/4 стак. миндаля мелко истолочь, смѣшать со взбитыми 9 бѣлками, всыпать 1/2 фун. мелкаго сквозь ситечко просѣяннаго и сперва о лимонную цедру отертаго сахара, размѣшать, въ туже секунду класть кучками на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, и вставить въ легкую печь какъ можно скорѣе, чтобы сахаръ не растаялъ въ бѣлкахъ,—держать въ печи пока совершенно не высохнетъ.

ВЫДАТЬ:

1/4 стакана миндаля, 9 бѣлковъ.	1/2 фунта т. е. 1 стаканъ сахара.

1086) Марципаны.

1 фунтъ сладкаго миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды съ 1/2 стакана, переложить въ кастрюлю, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать на огнѣ пока масса не погустѣетъ; смотрѣть, чтобы не пригорѣло.—Потомъ снять съ огня, сдѣлать изъ этой массы продолговатую булку, посыпать слегка мукою, дать остынуть, потомъ раскатать, вырѣзать разными фигурками; приготовить бѣлую глазурь довольно жидкую, намазать ею марципаны, испечь не въ жаркой печи, убрать фруктами и проч.

ВЫДАТЬ:

1 ф. т. е. 3 стак. сладкаго миндаля.	1/2 или 2/3 стакана розовой воды.
1 фунтъ сахара.	На глазурь № 959, фрукты, желе и пр.

1087) Марципаны.

1 фунтъ сладкаго миндаля, въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, просѣять; оставшійся крупный миндаль опять протолочь съ сахаромъ.—1 фун. сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ; растереть хорошенько эту массу, смачивая розовою водою и какъ можно скорѣе накладывать ее формочки (въ видѣ сердца), пока масса не высохла, потому что будетъ тогда ломаться; формочки поставить на желѣзный листъ, накрыть другимъ выпуклымъ желѣзнымъ листомъ, насыпать на него горячихъ угольевъ, испечь. На глазурь взять $^1/_4$ фун. сахара или немного болѣе, мелко истолочь, смѣшать съ 1 ложкою розовой воды или pois de senteur, тереть ложкою впродолженіе двухъ-трехъ часовъ; когда пирожное остынетъ, покрыть его этою глазурью, подсушить въ печи, убрать бѣлою глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами; въ пустыя отъ узоровъ мѣста положить фрукты, желе и проч. Вмѣсто бѣлой глазури можно дать красивый рантъ изъ того же тѣста, для этого есть особенныя машинки, а въ недостатокъ ихъ можно нарѣзать изъ тѣста узенькія полоски, надрѣзать перочиннымъ ножикомъ такъ, чтобы полоски имѣли видъ плоеной ленточки, обложить ими кругомъ пирожное, убрать также фруктами, желеемъ и проч.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ т. е. 3 стакана миндаля, въ томъ числѣ нѣсколько шт. горькаго.
1 фунтъ т. е. 2 стакана сахара.
Розовой воды съ $^1/_2$ стакана.

На глазурь:
$^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стак. сахара, 1—2 ложки розовой воды, фрукты, желе и проч.

1088) Марципаны третьимъ манеромъ.

Миндаль обварить, очистить, высушить, натереть на теркѣ; сахаръ также мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ, влить розовой воды $^1/_2$—$^2/_3$ стакана, растереть какъ можно лучше, накрыть, оставить на ночь.—На другой день опять разминать руками съ $^1/_4$ часа, влить 3 капли розоваго масла, выложить на столъ, раскатать жестяною скалкою или руками сдѣлать плоскую лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиною и вырѣзать пирожное разными формами. Изъ этой же самой массы сдѣлать кругомъ каждаго пирожнаго довольно высокій рантъ, переложить это пирожное на чистыя гладкія дощечки, рантомъ внизъ, и печь слѣдующимъ образомъ: взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожное, на дно опрокинутой кастрюли положить горячихъ угольевъ и держать такъ, пока рантикъ слегка подрумянится и вся масса побѣлѣетъ; тогда снять кастрюлю, тотчасъ же оглазировать пирожное и опять накрыть кастрюлею съ горячими угольями и снять ее тогда, когда глазурь подсохнетъ, сверху пирожное убрать потомъ фруктами, вареньемъ и проч.

Глазурь изъ розовой воды сдѣлать довольно жидкую.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ т. е. 3 стакана миндаля, въ томъ числѣ нѣсколько шт. горькаго.
1 ф. т. е. 2 стакана сахара.
$^1/_2$ или $^2/_3$ ст. розовой воды.
2—3 капли розоваго масла.

На глазурь № 954:
$^1/_4$ ф. т. е. $^1/_2$ ст. сахара.
1—2 ложки розовой воды.

Фрукты, варенья и проч.

1089) Берлинское пирожное.

$^1/_3$ фунта сливочнаго масла тереть до бѣла, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, $^1/_3$ фун. сахара, цедру съ $^1/_3$ лимона, 1 золотникъ корицы и $^2/_3$ фунта муки, размѣшать хорошенько, дѣлать маленькія колечки, класть на чистый листъ, посыпанный слегка мукою, и печь.

ВЫДАТЬ:

$^1/_3$ фунта масла.
4 яйца.
2 желтка.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.

$^1/_3$ фунта т. е. $^2/_3$ ст. сахара.
1 зол. т. е. 2 чайн. ложк. корицы.
$^2/_3$ ф. т. е. 2 стакана муки.

1090) Пирожное со взбитыми бѣлками.

$^1/_6$ фунта сахара мелко истолочь, всыпать въ каменную чашку, вбить 6 желтковъ, мѣшать лопаточкою, пока масса не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить тогда 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая $^1/_6$ фун. картофельной просѣянной муки, размѣшать, потомъ на желѣзный листъ, покрытый мягкою бумагою, класть серебряною ложкою пирожное величиною въ гусиное яйцо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и печь въ неслишкомъ жаркой печи. Когда пирожное будетъ легко отставать отъ бумаги, вынуть его, остудить, потомъ разрѣзать его самымъ острымъ ножемъ вдоль пополамъ. $^1/_2$—$^3/_4$ стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну, всыпать $^1/_3$ чайной ложки мелко истолченной ванили и $^1/_4$ стак. сахара, перемѣшать; намазать этою массою нижнія половинки разрѣзаннаго пирожнаго, накрыть верхними, осыпать сахаромъ, подавать.

ВЫДАТЬ:

$^1/_6$ ф. т. е. $^1/_3$ ст. сахара.
6 яицъ.
$^1/_6$ ф. т. е. около $^1/_2$ стакана картофельной муки.
$^1/_2$—$^3/_4$ ст. густыхъ сливокъ.

$^1/_4$ стак. сахара и $^1/_3$ чайной ложечки ванили.

$^1/_8$ ст. сахара осыпать пирожное

1091) Заварныя пышки по гамбургски.

$^2/_3$ бутылки молока, $^1/_3$ фун. сливочнаго масла вскипятить, всыпать $^2/_3$ фун. муки, мѣшать до гладкости, пока тѣсто не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ кастрюли; когда остынетъ всыпать $^1/_{12}$ фун. сахара, 1 золотникъ корицы, цедру съ $^1/_3$ лимона и 5 крупныхъ яицъ, размѣшать, выпускать шприцовою формою колечки, осѣпать ихъ сахаромъ, рубленнымъ миндалемъ и въ печь.

ВЫДАТЬ:

$^2/_3$ бутылки молока т. е. 2 стакана.
$^1/_3$ фунта сливочнаго масла.
$^2/_3$ ф. т. е. 2 стакана муки.
$^1/_{12}$ ф. т. е. $^1/_6$ ст. сахара.
1 зол. т. е. 2 чайныя ложки корицы.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.

5 крупныхъ яицъ.

$^1/_3$ ст. сладкаго миндаля и $^1/_8$ стакана сахара.
Выйдетъ 24 пышки.

*

1092) Пряники миндальные.

1 фун. сладкаго, 1/4 фун. горькаго миндаля обварить, очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, выбрать друшлаковою ложкою и тотчасъ мелко изрубить; 1/2 фунта сахара истолочь, просѣять, взять 1 1/2 зол. истолченой гвоздики или кардамона, смѣшать все это, всыпать въ миндаль, толочь вмѣстѣ, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сдѣлается клейкою, класть ее въ маленькія деревянныя или жестяныя формочки на облатки и высушить въ лѣтней печи. Потомъ оглазировать.

1093) Пряники торунскіе.

1/2 гарнца т. е. 6 стак. меда поджарить до красна, снять накипь, отставить, влить понемногу 3/4 стак. спирта, мѣшать, чтобы не вспыхнуло, всыпать 3/4 стакана свареной мелко изрубленной померанцовой корки, 1/2 лота гвоздики, 1/2 лота имбиря, 1/2 лота англійскаго перца, 1 лотъ аниса и 1 лотъ итальянскаго укропа, размѣшать и тотчасъ этимъ горячимъ, почти кипящимъ медомъ заварить 9 стак. муки ржаной, просѣянной сквозь частое сито и слегка поджаренной; мѣшать лопаткою сильно и долго, пока масса не начнетъ бѣлѣть, что наступитъ не ранѣе, какъ чрезъ два часа. Тогда переложить это тѣсто въ плоскія бумажныя формы, не наполняя ихъ до верха и каждый разъ обмакивая руки въ пиво, вскипяченное съ медомъ. Этимъ пивомъ смазать и сверху также пряники. Бумажныя формы поставить на желѣзный листъ, дать тѣсту немного подняться, повтыкать сверху миндаль и кусочки цуката, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, поставить ихъ въ холодное мѣсто, чтобы не слишкомъ высохли.

ВЫДАТЬ:

1/2 гарнца, т. е. 6 стак. меда.	3 зол. итальянскаго укропа.
3/4 ст. спирта.	3/4 гарнца, т. е. 9 стак. ржаной просѣянной муки.
3/4 ст. мелко изрубленной померанцовой корки.	
1 1/2 зол. гвоздики, 1 1/2 зол. имбиря.	1 стаканъ пива, ложку меда.
1 1/2 зол. англ. перца, 3 зол. аниса.	1 стак. сладкаго миндаля и цуката.

Эту пропорцію можно легко уменьшить, т. е. взять всего 1/3 часть. Эти пряники приготовляются также немного иначе, а именно: заварив ржаную муку горячимъ медомъ со спеціями, бить лопаткою, пока масса не начнетъ бѣлѣть, накрыть полотномъ, вынесть въ холодное мѣсто на три дня, потомъ опять внести въ теплую комнату, всыпать 3 золотника поташа и бить лопаткою какъ можно дольше, потомъ разложить въ бумажныя формы и поступить далѣе во всемъ, какъ сказано выше, вынувъ изъ печи вынесть въ холодное мѣсто на цѣлый мѣсяцъ.

1094) Пряники сахарные.

8 яицъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахара, всыпать потомъ понемногу 1 3/4 фунта крупичатой муки, 1 ложку свареной мелко изрубленной померанцовой корки, 1 чайную ложку безъ верха кардамона, 1 чайную ложку безъ верха имбиря, столько же корицы; гвоздики 1/2 чайной ложки, т. е. вдвое меньше, 2 полныя ложки нашинкованнаго сладкаго и 2 полныя ложки нашинкованнаго горькаго миндаля, мѣшать все вмѣстѣ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ чашки, надѣлать маленькихъ продолговатыхъ пряничковъ, не подсыпая нисколько муки, вставить въ печь на желѣзномъ листѣ послѣ хлѣбовъ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли; ставить послѣ два, три раза въ печь, чтобы высохли.

1095) Пряники.

1/2 гарнца т. е. 6 стакановъ чистаго меда поджарить до красна, отставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Всыпать въ корытко хорошо высушенной ржаной ситной муки 5/8 гарнца т. е. 7 1/2 стак., а если простой не очень мелкой ржаной муки, то 3/4 гарнца т. е. 9 стакановъ, но 1 1/2 золотника гвоздики, имбиря и аниса, 6 золотниковъ свареной померанцовой корки. Все это заварить кипящимъ медомъ и въ ту же минуту влить 3/8 стакана спирта и всыпать поташа 1/2 чайной ложки безъ верха; потомъ выбивать тѣсто лопаткою или руками, пока не начнетъ отставать отъ пихъ, тогда скатать тонкія длинныя полоски, нарѣзать кусочками въ вершокъ длиною, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою или намазанный воскомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, смотрѣть чтобы не пригорѣли, въ такомъ случаѣ открыть трубу. Вынувъ изъ печи остудить, а потомъ опять ставить раза два въ легкую печь, чтобы подсохли. Мука должна быть самая сухая.

1096) Пряники изъ крупичатой муки.

3 стак. меда тереть до бѣла, всыпать 1 фун. крупчатой муки и опять мѣшать съ 1/2 часа, вбивая по одному 9 желтковъ, всыпать около 1/2 лота кардамона, мелко изрубленной померанцовой корки, (1/4 лота англійскаго перца, 1/4 лота гвоздики), положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, размѣшать осторожно. Приготовить большія бумажныя плоскія формы, влить въ нихъ эту массу, посыпать истолченымъ миндалемъ, поставить на желѣзный листъ и въ печь не слишкомъ горячую, т. е. послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ и ставить опять въ теплую печь раза два-три, чтобы совершенно высохли и были разсыпчатые.

1097) Пряники шоколадные.

1 фунтъ сахара распустить въ несовсѣмъ полномъ стаканѣ воды, смѣшать съ 1 1/2 стаканами меда, варить въ большой кастрюлѣ; всыпать 3 золотника поташа, немного корицы, кардамона, гвоздики, англійскаго перца и 1/4 фунта миндаля мелко изрубленнаго вмѣстѣ съ кожицею. Снявъ съ огня, всыпать 1 1/2 фунта муки, размѣшать до гладкости, выложить на столъ, посыпанный мукою, вымѣсить тѣсто руками, если бы было немного жидко прибавить муки, раскатать, нарѣзать пряники разными фигурками, сложить на желѣзный листъ, слегка намазанный несоленымъ масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, когда подрумянятся вынуть.

1 1/2 фунта сахара, немного воды вскипятить раза два, когда сиропъ будетъ тянуться, всыпать 1/2 фунта тертаго шоколада, размѣшать, намазать этою массою сперва одну сторону пряниковъ, когда въ печи высохнутъ, тогда и другую и опять въ печь.

1098) **Пряники на розовой водѣ.**

1 стаканъ розовой воды, 1 фунтъ сахара вскипятить, слегка остудить; дессертную ложку поташа распустить въ водѣ, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ изъ розовой воды, всыпать 1 фун. муки, бить хорошенько лопаточкою, накрыть плотно, поставить на печь, на другой день поутру раскатать, дать подняться и печь въ неслишкомъ жаркой печи.

ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

БАБЫ МАЛОРОССІЙСКІЯ И ПОЛЬСКІЯ НА ДРОЖЖАХЪ, БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ, БУЛКИ И КУЛИЧИ, СТРУДЕЛИ, МАЗУРКИ, ПЛЯЦКИ, СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ КЪ ЧАЮ, КОФЕ ИЛИ ШОКОЛАДУ.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

Примѣчаніе. Удача бабъ болѣе всего зависитъ отъ дрожжей, потомъ отъ печи и наконецъ отъ сухости и легкости муки.

Дрожжи должны быть самыя лучшія бѣлыя и густыя, которыя надобно держать закупоренными въ холодномъ мѣстѣ. Печенье бабъ на дрожжахъ продолжается приблизительно часовъ 6—7, т. е. если растворить ихъ въ 9 часовъ утра, то ихъ придется уже вынуть изъ печи часа въ 3—4.—Столько же времени занимаетъ печенье булокъ.

Печь надобно истопить чрезвычайно жарко, лучше послѣ немного выстудить ее; для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ на обыкновенныя булки.

Мука должна быть самая лучшая, сухая и просѣянная.

Желтки тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ, разбить ихъ хорошенько, потомъ процѣдить сквозь сито, а послѣ уже бить ихъ до бѣла въ маслобойкѣ, какъ масло, или растереть ихъ въ каменной чашкѣ.

Почти всѣ бабы на дрожжахъ должны подходить три раза, слѣдующимъ образомъ: взявъ дрожжи, муку, молоко и яйца растворить тѣсто, бить веселочкою впродолженіе получаса, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкою, всыпать понемногу все остальное, за каждымъ разомъ сильно выбивая тѣсто всего впродолженіе $^3/_4$ или 1 часа, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться такъ, чтобы тѣста прибыло вдвое болѣе, чѣмъ было растворено.—Тогда бить опять лопаткою или руками минутъ съ 10, влить въ форму, наполнивъ ея $^1/_4$ или $^1/_3$ часть. Поставить въ теплое, но не горячее мѣсто, когда тѣсто поднимется такъ, что наполнитъ почти $^3/_4$ формы, тогда со всею возможною осторожностію, чтобы не встряхнуть (потому что въ такомъ случаѣ тѣсто тотчасъ опадетъ и будетъ закалецъ), вставить въ печь прямо на назначенное ей мѣсто, чтобы не передвигать.

Дать стоять ей въ печи цѣлый часъ, даже и полтора, если баба очень высока; чтобы не вынуть изъ печи бабу сырую, нѣкоторые дѣлаютъ такъ: когда въ форму вольютъ тѣсто, втыкаютъ въ него осторожно двѣ тоненькія соломки въ двухъ мѣстахъ и такъ ставятъ въ печь. Черезъ часъ и минутъ 10 надобно влѣзть въ печку и вынуть осторожно одну соломку, если она будетъ совершенно суха и къ ней тѣсто не прилипнетъ, значитъ баба готова, въ противномъ же случаѣ пусть посидитъ еще нѣсколько времени.—Когда будетъ готова, съ тою же самою осторожностью вынуть ее изъ печи, если въ бумажной формѣ тотчасъ же положить ее бокомъ на самую мягкую пуховую подушку, покрытую небольшою скатертью, снять осторожно сотейникъ и снимать бумагу, переворачивая слегка бабу съ бока на бокъ, пока не простынетъ, иначе можетъ отлежать который-

нибудь бокъ и сдѣлаться кривою. Формы для бабъ дѣлаются нарочно для нихъ мѣдныя или жестяныя съ ручкою, складныя или нѣтъ, дно немного уже, чѣмъ верхъ, вышиною $^3/_4$ аршина, иногда осьми или шестиугольныя, что чрезвычайно красиво; въ такомъ случаѣ бока бабы можно оглазировать полосками, разноцвѣтною глазурью; формы для бабъ клеятъ также изъ толстой бумаги, вершковъ 6 въ діаметрѣ, также вышиною въ $^3/_4$ аршина; намазать форму масломъ, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку отъ кастрюли т. е. на сотейникъ. Бабы малой пропорціи можно печь въ кастрюлѣ, обложенной бумагою намазанною масломъ и не вынимать изъ кастрюли пока не остынетъ. Если баба испечена въ мѣдной или жестяной формѣ, то также не вынимать ее пока не остынетъ, но также не мѣшаетъ положить ее на подушку на бокъ, осторожно переворачивая ее, потому что если оставить ее стоймя, то можетъ опасть.

Тѣсто для бабъ вообще не должно быть гуще, чѣмъ на вафли, даже немного жиже.

Когда тѣсто поднимается въ третій разъ, надобно дать ему подняться, но не слишкомъ, потому что въ такомъ случаѣ бабы будутъ пустыя, а булки опадутъ въ печи.

Когда бабы поднимаются въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ и когда онѣ уже въ печи, надобно наблюдать, чтобы до нихъ не доходилъ ни холодъ, ни вѣтеръ и чтобы не стучали дверями, лучше всего въ то время никого не пускать въ кухню.

Сахаръ для бабъ, булокъ и прочихъ пирожныхъ долженъ быть очень мелко истолченъ и просѣянъ.

При печеньи бабъ надобно имѣть большую снаровку: онѣ часто не удаются даже тѣмъ, которыя постоянно и мастерски пекутъ ихъ, такъ что трудно иногда дойти причины этой неудачи. Но такъ какъ эти бабы очень вкусны съ чаемъ и кофе и можно печь ихъ во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцію, а именно: $^1/_3$ часть, т. е. печь бабы вышиною въ 3—4 вершка, потому что, во-первыхъ, легче ихъ испечь, скорѣе удадутся, а во-вторыхъ, если и не удадутся, то небольшой убытокъ.

Въ нихъ можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горькій миндаль, корицу, кардамонъ, мушкатный цвѣтъ, лимонное, бергамотное, розовое или миндальное масло.

Назначенная пропорція дрожжей относится къ бѣлымъ, густымъ, однимъ словомъ къ самымъ лучшимъ дрожжамъ; если же дрожжи не такъ хороши, то ихъ надобно прибавить, въ такомъ случаѣ убавить немного молока.

Бабы можно оглазировать кругомъ какою угодно глазурью отъ № 950 до № 963, но по большей части покрываютъ ихъ слѣдующею дешевою глазурью: на 3 стакана мелкаго просѣяннаго сахара взять $1^1/_2$ стакана картофельной самой сухой просѣянной муки, сокъ изъ 1 лимона и 5 бѣлковъ или немного болѣе, все это тереть въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.—Вообще эта глазурь не должна быть слишкомъ густа, потому что густую трудно ровно размазать: она, когда высохнетъ, будетъ ломаться и отпадывать.

Когда пекутся бабы или булки на однихъ желткахъ, тогда надобно придумать къ обѣду такія кушанья, въ которыя можно было бы

употребить оставшіеся бѣлки, какъ напримѣръ, какой-нибудь воздушный пирогъ и безе, которое можно оставить къ слѣдующему дню, или испечь бабу снѣжную № 1143 или бабу на сбитыхъ бѣлкахъ № 1154 или мазурекъ № 1140 и проч.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

1099) **Баба на желткахъ.**

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стак. просѣяннаго сахара мѣшать до бѣла, влить 2 стак. растопленнаго масла, мѣшать $^1/_2$ часа, всыпать $^1/_4$ гарнца т. е. 3 стак. муки, почти 1 стак. густыхъ бѣлыхъ дрожжей, мѣшать опять съ полчаса, посыпать слегка мукою, накрыть, дать подняться; когда поднимется выбить хорошенько лопаткою, налить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить въ горячую печь, когда баба подрумянится прикрыть ее бумагою, далѣе поступать какъ сказано въ примѣчаніи.

На 6 человѣкъ достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи, а именно: 2 стак. желтковъ, т. е. шт. 24, $^2/_3$ стак. сахара, $^2/_3$ стак. растопленнаго масла, $^1/_3$ стак. дрожжей, 1 стак. муки.

1100) **Баба на желткахъ.**

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

Желтковъ процѣженныхъ 5 стакан. т. е. желтковъ 60, теплаго молока 2 стак., муки 9 стак., дрожжей 7 ложекъ, размѣшать хорошенько, дать подняться; тогда влить 1 стак. теплаго масла, всыпать 1 стак. сахара, цедру съ 1 лимона или горькаго толченаго миндаля, бить лопаткою долго, влить въ форму, дать подняться, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

1101) **Баба на желткахъ.**

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

$2^1/_4$ стак. теплаго молока, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей смѣшать съ $^1/_2$ гарнцемъ муки, дать подняться; влить тогда 70 желтковъ растертыхъ до бѣла, выбивать лопаткою, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, влить потомъ $1^1/_2$ ст. растопленнаго теплаго масла, всыпать 1 фун. сахара, т. е. 2 стак. и остальные $^1/_2$ гарнца муки, соли (можно прибавить 20 взбитыхъ бѣлковъ). Опять выбить тѣсто хорошенько, накрыть, пусть поднимется, перелить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда немного поднимется, вставить осторожно въ печь на цѣлый часъ (муки, значитъ, всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5). На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ части назначенной пропорціи, а именно: взять $^3/_4$ стак. молока, $^1/_4$ стак. дрожжей, $^1/_3$ гарнца, т. е. 4 стак. муки, 23 желтка, $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, $^2/_3$ стак. сахара (7 бѣлковъ).

1102) Баба на желткахъ.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

60 желтковъ процѣдить, всыпать $^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенько, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать $^3/_4$ ст. сахара, влить $^3/_4$ ст. растопленнаго теплаго масла, соли, размѣшать хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ, когда тѣсто немного поднимется вставить въ горячую печь, прикрыть бумагою. На 6 человѣкъ взять $^1/_2$ назначенной пропорціи.

1103) Баба заварная.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина.)

$^1/_2$ гарнца муки заварить $^1/_4$ гарнцемъ, т. е. 3 стаканами молока, мѣшать до гладкости, пока не остынетъ; 6 стак. т. е. около 70 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до бѣла съ 1 фун. просѣяннаго сахара, влить въ тѣсто также $1^1/_2$ стак. густыхъ бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ всыпать соли, $^1/_2$ стак. изюма, корицы, померанцовой мелко изрубленной корки, 3 стак., растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко, какъ обыкновенно на легкія бабы, выбивать цѣлый часъ, накрыть, дать подняться, опять вымѣшать хорошенько, влить въ форму; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на $1^1/_4$ часа. На 6 человѣкъ взять $^1/_2$ часть, а именно: 2 стак. муки, 1 стак. молока, 2 стак. т. е. 24 желтка, $^1/_2$ фун. сахара, $^1/_2$ стакана дрожжей, $^1/_6$ стак. изюма, 1 стак. растопленнаго масла и еще стак. 2 муки.

1104) Баба украинская.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина.)

3 стак. желтковъ безъ зародышей, $^3/_4$ ст. бѣлковъ бить въ маслобойкѣ и бить ихъ цѣлый часъ. Между тѣмъ $4^1/_2$ стак. муки заварить $2^1/_4$ стак. кипящаго молока, прикрыть салфеткою, пусть постоитъ такъ съ полчаса. Влить въ маслобойку, гдѣ яйца, $1^1/_8$ стак. дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нее изъ маслобойки яйца съ дрожжами процѣживая ихъ сквозь сито, размѣшать хорошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется.—Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 4 или $4^1/_2$ стакана муки, смотря по сухости ея, мѣсить $^1/_2$ часа, влить $1^1/_8$ стакана растопленнаго масла, всыпать $1^1/_2$ стак. сахара, $^1/_8$ стак. горькаго миндаля или цедру съ 1—$1^1/_2$ лимона, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться. Приготовить форму изъ толстой бумаги, вставить ее въ кастрюлю, намазать масломъ, влить тѣста третью часть формы; поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется на столько, сколько было влито тѣста, вставить въ горячую печь на 1 часъ; вынувъ изъ печи, положить осторожно бокомъ на подушку и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи (муки всего около $^3/_4$ гарнца). На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи.

1105) Баба украинская заварная.

$^1/_4$ гарнца муки заварить $^1/_4$ гарнцемъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ влить въ муку 120 процѣженныхъ желтковъ растертыхъ до бѣла и $1^1/_2$ стак. дрожжей, накрыть; поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и понемногу 1 гарнецъ муки, выбивать тѣсто какъ можно лучше впродолженіе $^1/_2$ часа, влить $1^1/_2$ стак. растопленнаго кипящаго масла, мѣсить $^1/_2$ часа; всыпать $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. сахара, цедру съ 1 лимона, нѣсколько штукъ горькаго миндаля, мѣсить $^1/_2$ часа, наполнить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынувъ изъ печи, положить бабу осторожно бокомъ на пуховую самую мягкую подушку, слегка переворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_4$ или $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

1106) Баба украинская заварная на сливкахъ.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина)

$^1/_4$ гарнца муки заварить $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, размѣшать до гладкости. Бить въ маслобойкѣ 50 желтковъ, пока не побѣлѣютъ, поставивъ ее въ теплую воду, влить въ желтки $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, процѣживая ихъ сквозь сито, перелить все это въ заварную муку, выбить хорошенько, поставить, пусть поднимется, тогда всыпать одну чайную ложку соли, $^1/_4$ гарнца муки, мѣсить $^1/_2$ часа, влить $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, положить что-нибудь для запаха: кардамона, корицы, розоваго масла или лимонной цедры, мѣсить тѣсто пока не покажутся пузырки. Наполнить $^1/_3$ часть формы, когда тѣсто поднимется на столько же, вставить осторожно въ горячую печь на часъ слишкомъ. Вынувъ изъ печи положить на мягкую подушку и т. д. На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ назначенной пропорціи.

1107) Баба польская заварная.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина.)

Отмѣрить 1 гарнецъ муки, изъ нея четвертую часть т. е. 3 стакана заварить 3 стак. молока, размѣшать до гладкости, влить $^3/_4$ стак. самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, посыпать сверху слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные $^3/_4$ гарнца муки, влить 60 процѣженныхъ хорошо выбитыхъ желтковъ, 1 ф. растопленнаго масла, всыпать 1 фун. сахара, 2 лота горькаго толченаго миндаля, цедру съ 1 лимона, мѣсить по крайней мѣрѣ 1 часъ; когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить въ кастрюлю или въ бумажную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ $^1/_4$ или $^1/_3$ назначенной пропорціи.

1108) Баба сакраментка.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина.)

90 процѣженныхъ желтковъ тереть до бѣла съ 2 чашками сахара, всыпать 6 чашекъ муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ; положить 2 чашки густыхъ дрожжей, цедру съ 1 лимона, наполнить $^1/_3$ часть формы, когда тѣсто поднимется до $^2/_3$ формы вставить въ горячую печь на 1 часъ. На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ назначенной пропорціи.

1109) Баба прозрачная.

3 ст. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и процѣживая сквозь сито, влить ихъ въ 3 ст. муки, положить 3 ложк. дрожжей, дать подняться; вбить тогда 1 яйцо, положить $^1/_3$ стакана растопленнаго масла, 1 стак. сахара, размѣшать хорошенько, наполнить $^1/_3$ формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ.

Можно влить розоваго масла нѣсколько капель.

1110) Баба кружевная.

5 стак. процѣженныхъ желтковъ, $1^1/_2$ стак. муки, неполный стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1 стак. дрожжей. Желтки бить въ маслабойкѣ или тереть въ каменной чашкѣ до бѣла, процѣдить ихъ, смѣшать съ сахаромъ и дрожжами, положить масла, муку, не переставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ, что начнутъ показываться пузырьки, и то въ тепломъ мѣстѣ, чтобы ни холодъ, ни вѣтеръ до тѣста не доходили. Накрыть, пусть поднимется. Бумажную форму намазать масломъ, вставить въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, наполнить $^1/_3$ часть формы тѣстомъ, когда на столько же поднимется, вставить бабу въ горячую печь на 1 часъ, со всею возможною осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно вынуть раньше часа, попробовать соломкою, какъ сказано въ примѣчаніи.—На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ назначенной пропорціи.

1111) Баба заварная обыкновенная.

$^1/_4$ гарнца т. е. 3 стак. самой лучшей муки заварить $^1/_4$ гарнца т. е. 3 стаканами молока; когда остынетъ, размѣшать до гладкости, влить $^3/_4$ стакана дрожжей, размѣшать, дать подняться; всыпать тогда $^3/_4$ гарнца т. е. 9 стак. муки, положить 20 яицъ, растертыхъ до бѣла, $1^1/_2$ чашки растопленнаго масла, 1 чашку сахара и чего-нибудь для запаха, выбить хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ; когда поднимется, вставить въ горячую печь на $1^1/_2$ часа. Муки всего 1 гарнецъ.

На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ гарнца муки, 1 стак. молока, $^1/_4$ стак. дрожжей, около 7 яицъ, $^1/_2$ чашки масла, $^1/_3$ чашки сахара.

1112) Баба шафранная заварная.

$3^3/_4$ стак. муки заварить $1^1/_2$ стаканами молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ влить 1 стак. густыхъ дрожжей, 6 стакановъ т. е. $^1/_2$ гарнца желтковъ хорошо разбитыхъ и 6 сбитыхъ бѣлковъ, процѣдить все это, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Тогда всыпать муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на оладьи, мѣсить какъ можно долѣе, положить 1 фун. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко истолченнаго, намоченнаго въ 1 рюмкѣ молока и процѣженнаго, 1 ст. растопленнаго теплаго масла, мѣсить пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, наполнить $^1/_3$ часть формы, намазанной масломъ и посыпанной сухарями, когда поднимется, вставить осторожно въ печь на 1 часъ или немного болѣе.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть, а именно: всего стак. 3 муки, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_3$ стакана дрожжей, 2 стак. желтковъ, 2 бѣлка, $^1/_4$ фунта сахара, $^1/_3$ ложки шафрана, $^1/_3$ стакана масла.

1113) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ.

1 гарнецъ муки, $2^1/_4$ стак. растопленнаго масла, молока $1^1/_2$ стакана, дрожжей $1^1/_4$ стак., 30 желтковъ, 15 яицъ, 1 ф. сахара, $^1/_2$ ф. сладкаго миндаля, 15 шт. горькаго, 1 фун. лучшаго изюма безъ зернышекъ, $^1/_2$ фунта цуката или въ сахарѣ свареной померанцовой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размѣшать, поставить, пусть поднимется. Тогда влить понемногу разбитыя яйца, всыпать остальную муку, мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое растопленное масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и цукатъ, размѣшать какъ можно лучше, влить въ форму. Когда поднимается, вставить въ горячую печь на 1 часъ съ $^1/_4$.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть: $^1/_4$ гарнца т. е. стак. 4 муки, $^3/_4$ стак. масла, $^1/_2$ стак. молока, $^3/_8$ стакана дрожжей, 10 желтковъ, 5 яицъ, $^2/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана миндаля, 5 шт. горкаго, 1 стак. изюма, $^1/_6$ ф. цуката.

1114) Баба варшавская

(въ $^3/_4$ аршина вышины.)

$^1/_4$ гарнца т. е. 3 стакана теплаго молока, 1 гарнецъ и $1^1/_2$ стакана муки, $^3/_4$ стакана дрожжей, $1^1/_2$ стакана растопленнаго масла, 24 желтка, 14 взбитыхъ бѣлковъ, 1 ф. сахара, цедру съ 1 лимона, 15 шт. горькаго миндаля, 1 стаканъ самаго лучшаго изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тѣсто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тѣсто какъ можно лучше, наполнить $^1/_3$ часть формы; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ.

1115) Баба для пріятелей.

(въ $^3/_4$ аршина вышины.)

36 желтковъ, 6 яицъ, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, $2^1/_4$ стакана масла, $1^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стакана дрожжей, $^3/_4$ фунта сахара. Взять муку, молоко, дрожжи растворить; когда поднимается, положить масло и яйца до бѣла растертыя съ сахаромъ, дать вторично подняться, наполнить $^1/_3$ часть формы, когда на столько же тѣсто поднимется вставить въ печь.

1116) **Баба мѣровая.**

(въ $^3/_4$ аршина.)

6 чашекъ желтковъ и 6 ложекъ сахара мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленнаго масла, 1 чашку сливокъ, 10 сбитыхъ бѣлковъ, влить все это въ форму, намазанную масломъ, когда поднимется вставить въ неслишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ взять всего $^1/_3$ часть.)

1117) **Баба обыкновенная.**

($^3/_4$ аршина.)

2 стакана т. е. 12 яицъ разбить хорошенько, влить 2 стакана растопленнаго масла, $^3/_4$ стакана дрожжей, размѣшать хорошенько, всыпать муки 5 стак. слегка насыпанныхъ, размѣшавъ хорошенько, дать подняться; потомъ всыпать съ $^1/_2$ стакана сахара, соли, кардамона или корицы, размѣшать, наполнить $^1/_3$ формы, когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ взять половину назначенной пропорціи.

1118) **Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку.**

Взять 10 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $^1/_2$ стакана дрожжей, 1 стаканъ масла, $^1/_2$ стакана сахара, цедру съ 1 лимона, муки столько, чтобы тѣсто было густо какъ на вафли, размѣшать, влить въ форму или въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, когда тѣсто поднимется вставить въ горячую печь.

1119) **Баба.**

$^3/_4$ фунта несоленаго масла тереть до бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, чтобы тѣсто было густо какъ на вафли, $^3/_4$ стакана сахара и $^3/_4$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться; потомъ опять бить лопаткою съ $^1/_2$ часа, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи, а именно: $^1/_4$ фунта масла, 5 яицъ, $^2/_3$ стак. сливокъ, $^1/_4$ стакана сахара, $^1/_4$ стакана дрожжей, $1^1/_2$ — 2 стакана муки.

1120) **Баба бѣлая.**

$^1/_2$ фунта масла растопить, процѣдить, тереть до бѣла, вбить по одному 16 желтковъ, всыпать $^1/_4$ фунта сахара, $1^1/_2$ стакана свѣжей сметаны, $1^1/_2$ ложки густыхъ дрожжей, съ 10 шт. горькаго миндаля или бадьяна, 1 фунтъ муки, мѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 16 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ половины назначенной пропорціи.

1121) **Баба на миндальномъ молокѣ.**

Изъ 1 фунта т. е. 3 стакановъ сладкаго и $^1/_4$ фунта горькаго миндаля сдѣлать $3^3/_4$ стак. молока; всыпать 4—5 стакановъ муки, влить

1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, влить 2 стак. желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣшанныхъ до бѣла съ 1 фунт. сахара, $1^1/_2$ стак. растопленнаго масла, цедру съ 1 лимона, остальную муку, выбивать тѣсто лопаткою съ $^1/_2$ часа, всыпать изюма безъ зеренъ $^1/_2$ фун. и мелко изрубленной померанцовой корки; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, $^1/_4$ стакана горькаго, $1^1/_4$ стакана молока, $^1/_3$ стакана дрожжей, $^2/_3$ стакана желтковъ, $^1/_3$ стакана бѣлковъ, $^1/_3$ фунта сахара, $^1/_2$ стакана растопленнаго масла, цедру съ $^1/_3$ лимона, $^1/_2$ стак. изюма, померанцовой корки и муки.

1122) **Баба шоколадная.**

Влить въ маслобойку 60 процѣженныхъ желтковъ, всыпать 1 ст. тертаго шоколада, бить $^1/_2$ часа; всыпать $^3/_4$ стак. сахара, 3 стакана муки, бить $^1/_2$ часа, влить $^3/_4$ стак. бѣлыхъ дрожжей, опять бить съ $^1/_2$ часа; наполнить $^1/_3$ формы, когда тѣсто поднимется, вставить на одинъ часъ въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, тотчасъ вынуть изъ формы, положить бокомъ на подушку и т. д. На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ, $^1/_3$ стак. шоколадо, $^1/_4$ стак. сахара, 1 стаканъ муки, $^1/_4$ стак. дрожжей.

1123) **Баба тюлевая.**

Желтки сбить въ маслобойкѣ до бѣла, потомъ вставить маслобойку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить такъ цѣлый часъ; положить сахаръ, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, бить опять цѣлыхъ 2 часа, влить тѣсто въ форму, наполнивъ ея $^1/_3$ часть, когда поднимется до $^2/_3$ формы, вставить въ печь на 1 часъ; поступить далѣе такъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Желтковъ $^1/_2$ гарнца т. е. 6 стакановъ, $6^3/_4$ стакана муки, $1^1/_2$ стак. густыхъ дрожжей, 3 стакана т. е. $1^1/_2$ ф. сахара, цедру съ 2 лимоновъ.

На небольшую бабу выдать $^1/_3$ часть.

1124) **Баба капризная.**

6 чашекъ желтковъ разбить, процѣдить въ каменную чашку, всыпать 6 полныхъ ложекъ сахара, тереть до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, 6 ложекъ самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить потомъ теплаго масла 2 чашки и пѣну изъ 10 сбитыхъ бѣлковъ, положить чего-нибудь для запаха, выбить тѣсто какъ можно лучше, наполнить $^1/_3$ формы, когда поднимется, вставить въ печь на 1 часъ, вынувъ изъ печи положить на подушку и т. д.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

Эта баба чрезвычайно вкусна когда удастся, но рѣдко удается.

1125) **Баба съ шафраномъ или безъ шафрана.**

Взять муки $^1/_2$ гарнца, влить въ нее $^1/_2$ стак. густыхъ процѣженныхъ дрожжей, 2 стакана теплаго молока, размѣшать; когда тѣсто

поднимется, выбить хорошенько лопаткою, вбить 23 желтка, положить 2 стак. молока, соли, $^1/_2$ фун. т. е 1 стаканъ сахара, корицы, мушкатнаго цвѣта, кардамона, бергамотнаго или розоваго масла, 2 стакана растопленнаго масла и остальные $^1/_2$ гарнца муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; когда тѣсто поднимется во второй разъ, влить въ форму намазанную масломъ. Дать подняться, вставить въ горячую печь на $1^1/_2$—2 часа. Муки всего 1 гарнецъ. Если съ шафраномъ, то взять $1^1/_2$ золотника шафрана, высушить его, истолочь, всыпать въ 2 стак. молока (которые льются въ тѣсто во второй разъ), дать постоять такъ часъ, процѣдить, влить въ тѣсто.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть назначенной пропорціи, а именно: $^1/_3$ гарнца, т. е. 4 стак. муки, $^1/_6$ стак. дрожжей, молока $1^1/_3$ стак., 8 желтковъ, $^1/_3$ стак. сахара, $^2/_3$ стакана масла, $^1/_2$ золотника шафрана или чего-нибудь другаго для запаха).

1126) Баба прозрачная.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

3 стакана желтковъ мѣшать до бѣла, влить $1^1/_2$ стак. теплаго молока или сливокъ, $4^1/_2$ ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать потомъ $4^1/_2$ стакана легко насыпанной муки, $^3/_4$ стакана просѣяннаго сахара, размѣшать хорошенько, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить $^3/_4$ стакана растопленнаго теплаго масла, размѣшать, наполнить $^1/_3$ формы, намазанной масломъ, когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ. Когда баба будетъ готова, вынуть ее осторожно, дать остыпуть, вынуть изъ формы.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ назначенной пропорціи).

1127) Баба на желткахъ.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

$^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стакана желтковъ, $^3/_4$ стакана дрожжей размѣшать, процѣдить сквозь сито, всыпать $^1/_4$ гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенько лопаткою, влить $1^1/_2$ стакана теплаго масла, всыпать $^3/_4$ стак. сахара и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму намазанную масломъ, когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь.

Въ эту бабу молока можно влить 2 ложки не болѣе, для того только развѣ, чтобы сполоснуть посуду, въ которой били желтки, а вмѣстѣ и сито,—наполнить только $^1/_4$ часть формы. Нѣкоторыя даютъ подходить этой бабѣ 3 раза: первый разъ, чтобы едва дрожжи тронулись; 2-й разъ, когда положутъ масло и сахаръ тѣсто должно прибыть вдвое и наконецъ положить взбитые бѣлки, влить въ форму и дать въ ней подняться въ третій разъ. Можно печь эту бабу и безъ взбитыхъ бѣлковъ, сохранивъ всего ту же пропорцію.

Другая пропорція еще лучше этой, слѣдующая: 60 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до бѣла, какъ можно долѣе, такъ, чтобы они превратились въ родъ пѣны, влить $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, всыпать 2 стакана муки, дать подняться; положить $1^1/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ стак.

растопленнаго теплаго масла, выбить тѣсто хорошенько, наполнить $^1/_2$ формы, когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ назначенной пропорціи).

1128) * Баба на дрожжахъ со сбитыми бѣлками.

Въ $^3/_4$ гарнца муки влить $1^1/_2$ стак. молока, $^3/_4$ стак. дрожжей, 15 яицъ, 15 желтковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Все это хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто около печки, когда слегка поднимется, влить $1^1/_2$ стакана растопленнаго масла, 1 стаканъ сахара, $1^1/_4$ стак. мелко изрубленнаго сладкаго, $^1/_3$ стак. горькаго миндаля, $1^1/_4$ стак. изюма, выбить хорошенько, дать подняться на столько, сколько тѣста было растворено; положить тогда пѣну изъ 7 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

1129) * Баба заварная.

(вышиною въ $^3/_4$ аршина).

$^1/_4$ гарнца молока вскипятить, заварить имъ $^1/_2$ гарнца муки, мѣшая шибко до гладкости, накрыть, пусть постоитъ такъ съ $^1/_2$ часа, когда остынетъ, положить 60 желтковъ, $^3/_4$ стакана самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, $^3/_4$ стакана растопленнаго теплаго масла, муки еще $4^1/_2$ стакана и сахара 1 стаканъ, разбить лопаткою какъ можно лучше, положить 15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, выбить опять лопаткою, наполнить $^1/_4$ формы, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется, такъ что наполнитъ $^3/_4$ формы, вставить какъ можно осторожнѣе въ горячую печь на 1 часъ.

Въ эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, сперва его высушить, мелко растереть ножемъ, всыпать въ молоко, на которомъ растворить бабу.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_4$ часть назначенной пропорціи).

1130) * Баба очень высокая и легкая.

$^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца молока размѣшать какъ можно лучше, влить $^3/_4$ стакана процѣженныхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда дрожжи тронутся, выбить тѣсто лопаткою, всыпать соли, влить $^1/_4$ гарнца желтковъ, бить лопаткою до гладкости, положить $1^1/_2$ стакана растопленнаго теплаго масла, другіе $^1/_2$ гарнца муки, опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 ст. сахара, корицы, мелко нарѣзаннаго цуката съ $^1/_4$ стакана, изюма съ $^1/_2$ стакана, мелко изрубленнаго сладкаго миндаля съ $^1/_2$ стакана, горькаго штукъ 15; размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, когда тѣста прибудетъ вдвое, выбыть лопаткою, перелить въ форму намазанную масломъ, наполнить ея $^1/_4$ часть, когда тѣсто поднимется до $^2/_3$ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ съ $^1/_4$.

(На 6 челов. взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

1131) * Баба на дрожжахъ.

20 желтковъ, 20 яицъ разбить съ $1^1/_2$ стак. теплаго молока, процѣдить въ $^3/_4$ гарнца муки, прибавить $^1/_2$ стак. густыхъ дрожжей, $^1/_2$

чайной ложки соли, размѣшать все до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на $^1/_4$ часа; потомъ влить $1^1/_2$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать 1 стак. просѣяннаго сахара, горсть изюма безъ зеренъ, 15 штукъ горькаго мелко изрубленнаго миндаля, выбить тѣсто лопаткою какъ можно лучше, дать подняться, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_4$ или $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

Б) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

Примѣчаніе. Эти бабы надобно печь непремѣнно въ бумажныхъ формахъ, масломъ намазанныхъ и не вынимать ихъ изъ формъ, пока не остынутъ.

Онѣ не бываютъ такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. — Наполнить тѣстомъ только $^3/_4$ формы.

1132) **Баба миндальная съ мукою.**

1 фун. т. е. 3 стакана сладкаго миндаля, 20 штукъ горькаго очистить, изрубить очень мелко, мѣшать въ каменной чашкѣ, прибавляя 24 желтка, $1^1/_2$ стак. сахара; когда масса побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая $^3/_4$ стакана крупичатой или $^1/_2$ стакана картофельной муки, размѣшать, влить въ бумажную высокую форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить $^3/_4$ формы, вставить въ довольно жаркую печь, вынувъ изъ печи не вынимать бабы изъ формы, пока не остынетъ.

(На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ части назначенной пропорціи).

1133) * **Баба миндальная безъ муки.**

1 фунтъ сладкаго, $^1/_4$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подсыпая $^1/_2$—$1^1/_2$ стакана сахара; вбить 30 желтковъ и 3 яйца, мѣшать до бѣла, положить потомъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ и въ печь.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

1134) **Баба изъ лимона.**

3 лимона варить до тѣхъ поръ, что можно будетъ легко проколоть ихъ соломкою, но чтобы не разварились и не выпустили изъ себя сокъ. Тогда разрѣзать ихъ, зерна выбросить, растереть лимоны въ каменной чашкѣ, вбивая по одному 18 желтковъ; протереть сквозь сито, всыпать тогда $1^1/_4$ стак. сахара и положить наконецъ пѣну изъ 18 бѣлковъ, влить въ жестяную форму, намазанную масломъ и обсыпанную мукою, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ достаточно $^1/_3$ части).

1135) **Баба изъ ржаныхъ сухарей.**

30 желтковъ и 1 фунтъ сахара мѣшать до бѣла, всыпать 3 золотника толченой и просѣянной корицы, $1^1/_2$ золотника гвоздики, $1^1/_2$ золотника бадьяна, $^3/_4$ стакана сухой просѣянной муки изъ ржаного хлѣба и 2 ложки крупичатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или въ форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою изъ ржаного хлѣба, наполнить $^3/_4$ формы, вставить въ печь на $1^1/_2$ часа.

Въ эту бабу можно прибавить $^1/_4$ фунта шоколада. Мука же дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый ржаной хлѣбъ разрѣзать, высушить, истолочь, просѣять.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

* *Другая пропорція также очень хорошая:*

1 стак. просѣянной муки изъ ржанаго хлѣба, 2 стак. сахара, 3—4 золотника корицы, 20 желтковъ и 20 сбитыхъ бѣлковъ.

(На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ назначенной пропорціи).

1136) **Баба миндальная.**

1 фунтъ сладкаго, $^1/_4$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, истолочь, мѣшать въ каменной чашкѣ одинъ часъ, вбивая по одному 60 процѣженныхъ желтковъ, за каждымъ желткомъ сыпать 1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать цѣлый фунтъ сахара, положить немного мушкатнаго цвѣта и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ. Влить въ форму намазанную несолепымъ масломъ и обсыпанную сухарями и вставить въ довольно жаркую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_4$ часть назначенной пропорціи).

1137) **Баба изъ смоленскихъ крупъ.**

(пропорція на 6 человѣкъ.)

$^3/_4$ стакана смоленскихъ самыхъ мелкихъ крупъ смѣшать съ 10 желтками и $^1/_2$ стакапомъ сахара, мѣшать до бѣла, прибавить $^1/_4$ стакана горькаго очищеннаго мелко изрубленнаго миндаля; когда масса прибудетъ и взбѣлѣетъ, положить пѣну изъ 12-ти бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить въ печь.

1138) * **Баба изъ ржаныхъ сухарей.**

28 желтковъ и 1 фун. сахара тереть до бѣла, вбить 2 яйца, всыпать $^1/_2$ фунта т. е. $1^1/_2$ стак. сладкаго, не очень мелко истолченнаго миндаля, $^1/_3$ фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ сухарей, немного гвоздики, корицы, померанцовой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ и вставить въ печь на 1 часъ. (На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

1139) **Баба изъ мака.**

(пропорція на 6 челов.)

$1^1/_2$ стак. мака высушить, истолочь, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ съ 10 желтками, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, 5 штукъ горькаго толченаго миндаля, потомъ положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, въ форму и въ печь.

1140) * **Баба изъ лимона.**

Взять 3 лимона, отереть съ нихъ цедру сахаромъ, а потомъ уварить ихъ до мягкости, но чтобы не разварились и не попало въ нихъ воды, разрѣзать, вынуть зерна, растереть въ каменной чашкѣ, класть

понемногу 3 стак. сахара, 24 желтка и наконецъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая $^3/_4$ стакана картофельной и 1 стаканъ крупчатой муки.

(На 6 человѣкъ выдать третью часть).

1141) * Баба шоколадная.

30 желтковъ растереть до бѣла, всыпать 1 фун. тертаго шоколада и 1 фунтъ т. е. 2 стакана сахара, 1 палочку толченой просѣянной ванили, $^3/_4$ стакана просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, сыпать все это понемногу, размѣшать до гладкости; когда масса погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $^1/_3$ стакана картофельной муки, размѣшать осторожно, наполнить $^3/_4$ формы, вставить въ печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

1142) * Баба бисквитная.

Тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ 32 желтка, растереть ихъ до бѣла съ 2 фун. т. е. съ 4 стак. сахара, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, мѣшать въ одну сторону пока масса не побѣлѣетъ; тогда положить 32 взбитые бѣлка, подсыпая $1^1/_2$ ф. муки, размѣшать, налить неполную форму, намазанную масломъ и осыпанную сахаромъ, и вставить въ печь не слишкомъ горячую на 1 часъ.

Выдать на 6 человѣкъ четвертую часть, а именно: 8 яицъ, $^1/_2$ фун. сахара, $^1/_2$ лимона, $^3/_8$ фун. т. е. $1^1/_3$ стак. муки. ($^1/_2$ ложки масла, ложки 2 сахара).

1143) Баба снѣжная.

Сбить въ пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныя ложечки картофельной муки и $1^1/_2$ стакана сахара, кусокъ толченой ванили, размѣшать, переложить въ форму, вставить на 1 часъ въ неслишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

1144) * Baumkuchen.

(или тортъ древесный.)

$^1/_2$ гарница растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ до бѣла; въ другой чашкѣ мѣшать также до бѣла $^1/_2$ гарница желтковъ съ $^1/_2$ гарнцомъ сахара, потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ гарница самой сухой муки легко насыпанной и наконецъ положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и печь слѣдующимъ образомъ: Взять деревянную форму такой величины и формы, какъ большая голова сахара, обвернуть ее бумагою и обвить тоненькою веревочкою рядъ возлѣ ряда; въ серединѣ же этой формы насквозь, въ длину, должно быть сдѣлано небольшое отверзтіе такъ, чтобы можно было продѣть желѣзный прутъ или вертель и прикрѣпить его къ формѣ; бумагу же и веревочку облить хорошенько горячимъ растопленнымъ масломъ такъ, чтобы и веревочка и бумага насквозь промокли, подержать форму надъ огнемъ, когда масло разогрѣется, начать поливать тѣстомъ форму, прикрѣпивъ ее передъ огнемъ и подставивъ снизу противень, на который бы могло стекать тѣсто; вертѣть форму довольно скоро и стараться, чтобы было какъ можно болѣе шишекъ.

В) БУЛКИ.

Примѣчаніе. При печеніи булокъ тѣ же самыя условія, какъ и при печеніи бабъ, т. е. хорошія дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорція муки хотя и назначена, но очень слѣпо придерживаться ея не можно, потому что мука бываетъ разнаго сорта и сухости, но самыя главныя правила слѣдующія:

1) Чтобы тѣсто не было жидко, потому что, въ такомъ случаѣ, булки въ печи расплывутся и будутъ плоскія, если же тѣсто слишкомъ густо—также не хорошо: булки будутъ тяжелы, не вкусны и скоро почерствѣютъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрѣзать ножемъ и чтобы тѣсто за ножемъ не тянулось, чтобы при дѣланіи булокъ или сухарей не надобно было болѣе подсыпать муки, развѣ слегка смазывать руки масломъ.

2) Тѣсто мѣсить и выбивать веселочкою или руками какъ можно дольше, чтобы наконецъ совершенно отставало отъ рукъ и отъ корытка или стола.

3) Мука должна быть самая сухая и просѣяна.

4) Тѣсто должно подходить непремѣнно три раза: первый разъ, когда будетъ растворено, второй разъ, когда будетъ замѣшено и третій разъ уже на листѣ, ставить въ печь горячую и закрыть ее заслонкою, чтобы не доходилъ до булокъ вѣтеръ.

5) Ставить тѣсто, чтобы поднималось, въ теплое мѣсто, но не горячее, чтобы не доходилъ до тѣста ни холодъ, ни вѣтеръ; на корытко, горшокъ или кастрюлю, въ которой растворено тѣсто, положить лучинки, а сверху накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою.

6) Когда булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, тогда тѣсто должно быть такъ густо, какъ на оладьи.

7) Булки, которыя пекутся на листахъ, а не въ бумажныхъ формахъ, садя въ печь, надобно смазать перышкомъ яйцомъ, разбитымъ съ $^1/_2$ ложкою воды, но не мазать боковъ, потому что яйца склеиваютъ тѣсто и не даютъ булкамъ подняться; вынувъ ихъ изъ печи, надобно тотчасъ же положить ихъ однимъ краемъ на столъ, а другимъ на низкое рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

1145) Булки заварныя или куличъ.

$1^1/_2$ стакана муки заварить $1^1/_2$ стаканами молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, влить $^1/_2$ стакана дрожжей и дать подняться.—15 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ стакановъ сахара, изъ 15 бѣлковъ сбить пѣну, положить и то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться; влить $^3/_4$ стакана растопленнаго теплаго масла, всыпать наконецъ остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, но чтобы не было слишкомъ густо, переложить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ, когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Всего 1 гарнецъ т. е. фунтовъ 5 муки.)

1146) Большая булка или куличъ съ шафраномъ.

$^1/_2$ стакана дрожжей, $^1/_4$ стакана воды, $^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ сахара, $^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ изюма, $^1/_2$ золотника шафрана, намоченнаго въ $^1/_4$ стаканъ холодной воды, или рома, 60 желтковъ, $2^1/_2$ стакана растопленнаго масла, муки 1 гарнецъ безъ 2 стак. Сперва желтки разбить съ водою, влить дрожжи, всыпать стакановъ 5 муки, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, всыпать соли и все остальное, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться другой разъ; сдѣлать булки или куличъ, а когда на листѣ поднимутся, смазать ихъ яйцомъ, вставить въ горячую печь. Куличъ посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, коринкою, крупно истолченымъ сахаромъ, сухарями и мелко истолченною и просѣянною корицею.

1147) Большая булка или куличъ.

Взять $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца теплаго молока, $^1/_2$ стакана бѣлыхъ густыхъ дрожжей растворить, дать подняться; потомъ влить 20 желтковъ растертыхъ до бѣла съ $^2/_3$ стакана сахара, 2 стакана растопленнаго теплаго масла, соли, остальную муку, замѣсить какъ сказано въ примѣчаніи, дать подняться: выбить тѣсто лопаткою, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда тѣсто поднимется въ третій разъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Тѣсто должно быть немного гуще чѣмъ на оладьи. Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 или немного менѣе, если мука очень сухая.

1148) Булки легкія.

Взять $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца т. е. 3 стакана теплаго молока, $^3/_4$ стак. дрожжей, растворить; когда поднимется влить $^1/_4$ гарнца желтковъ до бѣла растертыхъ съ 1 стак. сахара, $^1/_4$ гарнца растопленнаго теплаго масла, немного корицы, остальную муку замѣсить, выбивая тѣсто лопаткою. Когда поднимется, влить въ бумажныя формы, а когда и въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Муки около 1 гарнца, т. е. фунтовъ 5.)

1149) Булки, которыя долго не черствѣютъ.

3 стакана т. е. $^1/_4$ гарнца муки заварить $1^1/_2$ стаканами кипящаго молока, размѣшать до гладкости, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ, тогда влить теплаго молока $^1/_4$ гарнца, $^1/_2$ стакана густыхъ дрожжей, $^1/_2$ стакана сахара, немного муки, размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить $1^1/_2$ стакана масла, всыпать муки, чтобы тѣсто было довольно густо: когда поднимется, скатать булки, переложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, вставить въ горячую печь. (Муки 1 гарнецъ.)

1150) Булки, подходящія въ холодной водѣ.

1 стаканъ муки заварить 1 стак. молока; когда остынетъ, влить 1 стаканъ густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, дать подняться. Потомъ влить 2 стакана желтковъ, 1 стак. цѣльныхъ яицъ, 2 стак. молока; $1^1/_2$ стакана сахара, положить лимонную цедру, 1 стак. растопленнаго теплаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было обыкновенной густоты и отставало отъ рукъ; переложить въ плотную салфетку, намазанную масломъ, перевязать слегка, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на три часа; когда тѣсто съ салфеткою всплыветъ на верхъ, тогда вынуть его, сдѣлать булки, класть на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1151) Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.

$^1/_4$ гарнца пшеничныхъ отрубей заварить $1^1/_2$ стаканами молока, выбить хорошенько, когда остынутъ, влить $^1/_2$ стакана дрожжей, дать подняться; немного теплаго молока смѣшать съ $^1/_2$ стакановъ растопленнаго масла, влить въ $^1/_2$ гарнца муки, размѣшать хорошенько; процѣдить въ это тѣсто опару изъ пшеничныхъ отрубей, всыпать сахара, соли, дать подняться; когда тѣста прибудетъ вдвое болѣе, дѣлать булки, намазывая руки масломъ, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1152) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.

1 стаканъ муки заварить 2 стаканами молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ влить $^1/_2$ стакана дрожжей, размѣшать, посыпать тѣсто мукою, дать подняться.—Тогда влить 1 стаканъ теплаго молока, соли, муки стакановъ 10, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться; сдѣлать булки, дать имъ подняться на желѣзномъ листѣ и въ печь.

1153) * Булки превосходныя.

Взять $^1/_4$ гарнца теплаго молока, $^1/_2$ гарнца самой сухой муки, 3 ложки самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; вбить тогда 5 яицъ и 10 желтковъ, разбитыхъ съ полною чайною ложечкою соли и $^3/_4$ стакана сахара, $^3/_4$ фунта растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, замѣсить, дать подняться; дѣлать булки, когда поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. (Муки всего около 6 фунтовъ т. е. $1^1/_4$ гарнца.

* 1154) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.

Взять 4 стак. теплаго молока, $^1/_2$ гарнца муки, 1 стак. дрожжей, размѣшать, дать подняться; потомъ положить $^3/_4$ стакана сахара, соли, штукъ 20 горькаго толченаго миндаля, $1^1/_2$ стакана растопленнаго масла, досыпать муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки, 4 стакана бѣлковъ сбить въ пѣну, размѣшать съ тѣстомъ, дать подняться, сдѣлать булки, дать опять подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Муки всего около 6—7 фунтовъ.

1155) Булки ежедневныя.

Теплое молоко влить въ корытко, процѣдить дрожжи, всыпать половину муки, растворить; когда поднимется, положить соли, желтки, разбитые до бѣла съ сахаромъ и все прочее, а также 5 сбитыхъ бѣлковъ, замѣсить тѣсто такъ густо, чтобы можно было разрѣзать его ножемъ и тѣсто за нимъ бы не тянулось, дать подняться; скатать

булки, сложить на желѣзный листъ, когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Выдать 1 гарнецъ муки, 3/4 стакана дрожжей, 1/4 гарнца т. е. 3 стакана молока, 5 яицъ, 3/4 стакана растопленнаго масла, 1/3 стак. сахара, горькаго миндаля, кардамона, корицы или какого-нибудь масла для запаха.

1156) Булки обыкновенныя безъ яицъ.

Взять теплаго молока, процѣженныя дрожжи, всыпать 1/2 гарнца муки, соли, размѣшать до гладкости, влить растопленное масло, всыпать сахаръ, остальную муку такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножемъ и чтобы оно за нимъ не тянулось, мѣсить тѣсто пока не будетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, опять выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда уже сдѣлать булки, пусть поднимутся онѣ въ третій разъ на листѣ; намазать ихъ яйцомъ и въ печь. Всего 1/4 гарнца т. е. 3 ст. молока, 1 гарнецъ т. е. фунтовъ 5 муки, 3/4 стак. дрожжей, 1/2 фунта масла, 3/4 стакана сахара; 2 яйца смазать тѣсто.

1157) Булки или сухари на сливкахъ.

Приготовить густое тѣсто какъ обыкновенно изъ слѣдующей пропорціи: 1 гарнецъ т. е. фунтовъ 5 муки, 3/4 стакана растопленнаго масла, 3/4 стак. дрожжей, соли, 1/4 гарнца т. е. 3 стакана негустыхъ сливокъ, 6 яицъ.

Изъ такого тѣста можно печь и сухари.

1158) Булки превосходныя.

1/4 гарнца т. е. 3 стакана молока вскипятить, остудить, вбить 10 яицъ, всыпать 1/2 гарнца муки, влить 3/4 стакана процѣженныхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, положить 3/4 стак. масла, 3/4 стак. сахара, соли, и еще 1/2 гарнца муки такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножемъ и тѣсто бы за нимъ не тянулось, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто поднимется во 2-й разъ, сдѣлать булки, посадить ихъ на теплый листъ, посыпанный мукою, дать подняться; смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. (Слѣдовательно муки всего 1 гарнецъ т. е. фунтовъ 5).

1159) * Булки превосходныя.

Взять 1 гарнецъ муки, всыпать ее въ корытко, сдѣлать въ серединѣ ямку; 1 стаканъ дрожжей или болѣе, если не слишкомъ свѣжи, 20 яицъ и 1/4 гарнца молока размѣшать, процѣдить въ муку, которую надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мѣрѣ впродолженіе двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ 1/2 часа. Потомъ начать выбивать тѣсто руками, положить 1 чайную ложку соли, 1 1/2 стак. сахара, 1 1/3 ст. растопленнаго масла и наконецъ остальную муку, за каждымъ разомъ выбивать тѣсто какъ можно лучше такъ, чтобы наконецъ отставало отъ рукъ. Накрыть полотномъ, но чтобы оно не дотрогивалось тѣста, поставить въ теплое мѣсто; когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено и на верху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки, не подсыпая муки, но руки намазать слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало, сгладить сверху и класть на листъ довольно далеко одну отъ другой; когда булки на листѣ начнутъ подниматься и на верху начнутъ показываться пузырьки, тогда намазать ихъ перышкомъ разбитымъ яйцомъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно въ довольно горячую печь. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно, положить на столъ однимъ краемъ на рѣшето, накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

Если булки будутъ въ печи расплываться, значитъ что мука не слишкомъ суха, и потому лучше всегда тѣсто замѣсить погуще и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листѣ. Но и слишкомъ густое тѣсто также нехорошо. (Слѣдовательно выдать всего 1 стаканъ дрожжей, 1/4 гарнца т. е. 3 стакана молока, 20 яицъ, 1 1/2 стак. сахара, 1 чайную ложечку соли, 1 1/3 стакана растопленнаго масла, муки 1 1/2 или 1 3/4 гарнца).

1160) * Булки съ шафраномъ.

Тѣсто приготовить точно также, какъ сказано въ предъидущемъ № 1159, съ тою только разницею, что въ молоко надобно сперва всыпать 2 золотника шафрана, хорошо высушеннаго и растертаго, процѣдить.

1161) * Булки заварныя.

1/4 гарнца муки заварить 2 стаканами горячаго молока, размѣшать до гладкости, когда немного остынетъ, влить 15 разбитыхъ яицъ, 3/4 стакана густыхъ дрожжей, размѣшать все это хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать хорошенько дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто, положить соли 1 чайную ложечку, 3/4 стакана растопленнаго масла, 1 1/4 стакана сахара, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, такъ, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе чѣмъ было растворено. Сдѣлать булки, когда поднимутся на листѣ, намазать сверху желткомъ, вставить въ печь. Такія булки чрезвычайно вкусны и не скоро черствѣютъ. (Слѣдовательно всего 1 гарнецъ т. е. фунтовъ 5 муки, 15 яицъ, 3/4 стакана густыхъ дрожжей, 2 стакана молока, соли, 3/4 стакана растопленнаго масла, 1 1/4 стакана сахара).

1162) * Булочки карлсбадскія.

1/2 Ф. масла тереть до бѣла; вбить по одному 8 желтковъ; 3/4 стак. дрожжей и 3/4 стакана сливокъ, смѣшать, процѣдить сквозь сито и влить въ масло съ желтками, всыпать понемногу 1 1/2 фунта очень сухой, теплой муки и доливать понемногу еще 3/4 стакана сливокъ, чтобы тѣсто было легкое; выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, намазавъ слегка руки масломъ, дѣлать плоскія булочки величиною въ простыя лѣсныя яблоки, класть ихъ на листъ, посыпанный мукою, положить на каждую булочку на середину одну половинку обваренаго миндаля, намазать верхъ, но не бока булочекъ, бѣлкомъ съ водою, осыпать хорошенько сахаромъ, дать подняться и вставить въ печь на 1/2 часа, чтобы едва подрумянились.

Если мука не слишкомъ суха, то ее пойдетъ болѣе, чѣмъ 1 1/2 Ф.

1163) * Булки въ бумажныхъ формахъ.

$^3/_4$ фунта растопленнаго масла растереть до бѣла, вбивая 2 яйца и 10 процѣженныхъ желтковъ, положить 2 ложки дрожжей, 6 ложекъ теплаго молока, $^1/_2$ фунта муки, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана горькаго и сладкаго миндаля, 1 чайную ложку соли, размѣшать хорошенько, дать подняться; опять выбить тѣсто, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ; когда тѣсто въ ней прибудетъ въ $2^1/_2$ раза, вставить осторожно въ печь немного болѣе жаркую, чѣмъ на обыкновенныя булки.

Или взять $3^3/_4$ стакана сухой муки, $1^1/_2$ стакана молока, $^3/_8$ стакана дрожжей, растворить тѣсто; когда поднимется слегка, влить $2^1/_4$ стак. желтковъ, $1^1/_2$ стак. растопленнаго масла, $^1/_2$ стак. сахара, $1^1/_2$ золотника корицы и остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ. Когда поднимется тѣсто въ $2^1/_2$ раза, наполнить имъ $^1/_3$ часть бумажныхъ формъ, намазанныхъ масломъ, когда тѣсто поднимется выше половины формы, вставить въ печь. (Муки всего $^1/_2$ гарнца и $1^1/_2$ стакана).

1164) * Булки.

(постныя).

Взять 4 стакана теплой воды, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, $^1/_2$ гарнца муки расторить; когда поднимется всыпать мелкой соли столовую ложку ровно съ краями, можно прибавить съ $^1/_2$ стак. маковаго, подсолнечнаго или миндальнаго масла, половину оставшейся муки, выбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, дать слегка подняться; потомъ всыпать остальную муку, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать опять подняться, потомъ дѣлать булки, которыя, когда поднимутся на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ кипяткомъ или пивомъ.—Тѣсто это можно замѣсить гораздо жиже, въ такомъ случаѣ испечь булки въ формахъ, намазанныхъ масломъ.—Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ когда остынутъ, не менѣе $6^1/_2$ фун.

Вмѣсто воды можно взять маковаго молока.—Изъ этого тѣста дѣлаются булочки съ макомъ, которымъ и съ верху посыпать.—Вмѣсто мака можно посыпать тминомъ.

(Муки выдать 5 фунтовъ т. е. 1 гарнецъ).

1165) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ.

Изъ слѣдующей пропорціи: 2 стакана желтковъ, 2 ст. растопленнаго масла, вскипяченаго, но едва теплаго молока 2 стак., густыхъ дрожжей $^1/_4$ стак., немного сахара, горькаго толченаго миндаля или чего-нибудь другаго для запаха, муки въ пропорцію, чтобы тѣсто не было густо (т. е. фун. около 4-хъ).

1166) Крендельки, плетенки, струдели съ макомъ, булочки съ тминомъ или kimmelkuchen, попатачи, эссы.

$^1/_4$ гарнца теплаго молока, соли, $^3/_4$ стак. дрожжей, половину назначенной муки размѣшать до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 10 желтковъ растертыхъ до бѣла съ $^3/_4$ стак. сахара, положить имъ изъ 10 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножемъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало; влить $1^1/_3$ стак. растопленнаго масла, лимонной цедры, мѣсить до тѣхъ поръ, какъ покажутся на тѣстѣ пузырьки и тѣсто будетъ отставать отъ рукъ и корытка. Такъ приготовленному тѣсту дать подняться; потомъ на столѣ раскатывать руками небольшіе валики, въ серединѣ немного толще, уже къ концамъ, сдѣлать изъ нихъ крендельки или сплести ихъ какъ косу, сложить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимутся смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, корицею, коринкою и миндалемъ, вставить въ печь на $^3/_4$ часа (муки всего 1 гарнецъ).

Струдели съ макомъ дѣлаются изъ этого же тѣста; раскатать на столѣ тонкій большой пластъ или лепешку, положить на него макъ (который надобно сперва обварить кипяткомъ, выжать, растереть въ каменной чашкѣ, положить меда пополамъ съ сахаромъ и немного горькаго толченаго миндаля), свернуть въ трубку, переложить на листъ; когда поднимется, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, корицею, вставить въ печь на $^3/_4$ часа.

Булочки съ тминомъ или kimmelkuchen дѣлаются изъ того же самаго тѣста. Когда тѣсто поднимется, сдѣлать маленькія плоскія булочки, положить ихъ на листъ, въ серединѣ каждой сдѣлать ямочку, положить въ нее $^1/_4$ чайной ложечки тмина, на верхъ $^1/_4$ чайной ложки свѣжаго сливочнаго масла, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $^1/_2$ часа.

Попатачи дѣлаются изъ того же тѣста слѣдующимъ образомъ. Раскатать на столѣ плоскій кружокъ, намазать растопленнымъ теплымъ масломъ, посыпать коринкою, смѣшанною съ сахаромъ и корицею, свернуть въ трубку, разрѣзать на куски въ 2—3 пальца шириною, переложить на листъ разрѣзанною стороною, другую же разрѣзанную сторону и бока намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ съ корицею, вставить въ печь на $^1/_2$ часа.

Эссы, сухари и маленькіе крендельки также очень вкусны изъ этого тѣста; все это подается къ чаю.

1167) Струдели заварные.

(постные).

Изъ $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана сладкаго и $^1/_{16}$ фунта горькаго миндаля приготовить миндальнаго молока $5^1/_4$ стакановъ; $^1/_4$ гарнца муки заварить $1^1/_2$ стаканами миндальнаго молока, накрыть, дать постоять такъ съ $^1/_4$ часа; потомъ размѣшать до гладкости, развести остальнымъ миндальнымъ молокомъ, влить съ $^1/_2$ стак. густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенько, посыпать сверху мукою, дать подняться.—Когда тѣсто потрескается, всыпать $^1/_2$ чайной ложечки соли и муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки, всыпать $^3/_4$ стак. сахара, $^1/_4$ фун. т. е. $^3/_4$ стакана изюма, мѣсить съ $^1/_2$ часа такъ, чтобы отъ рукъ отставало, сдѣлать булки узкія и длинныя вершковъ въ 10, положить на листъ, намазанный масломъ и посыпаный мукою; когда

поднимутся намазать водою, пивомъ или медомъ, посыпать чернушкою, концы надрѣзать вдоль, вставить въ печь.

(Муки $1\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. фунтовъ 7).

1168) **Струцели постные съ макомъ.**

Влить въ кастрюльку 2 стак. вскипяченой, остывшей, однако же еще теплой воды, влить $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, размѣшать до гладкости, посыпать мукою, накрыть, дать подняться. Когда на тѣстѣ сдѣлаются трещины, выбить тѣсто хорошенько, посолить, влить $\frac{1}{4}$ стак. прованскаго или подсолнечнаго масла, размѣшаннаго до бѣла съ $\frac{1}{3}$ стак. сахара и ложкою хорошаго меда (отъ котораго тѣсто дѣлается разсыпчатымъ) всыпать немного толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ обыкновенно на булки, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, накрыть, дать подняться.—Между тѣмъ 2 стакана сѣраго мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ 1 часъ, потомъ выжать его до суха, растереть въ каменной чашкѣ, всыпать полную ложку сахара, ложку меда такъ, чтобы макъ былъ сладокъ, немного горькаго толченаго миндаля, размѣшать хорошенько; когда тѣсто будетъ готово, раскатать на столѣ нѣсколько тонкихъ продолговатыхъ кружковъ, намазать маковою массою, свернуть въ трубку и чтобы концы были ровные, сложить на листъ, намазанный прованскимъ масломъ и посыпанный мукою, намазать тѣсто медомъ, размѣшанымъ съ водою, посыпать макомъ или сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Изъ этого тѣста дѣлаются также булки съ макомъ или безъ мака.

Такія струцели съ макомъ очень хороши изъ скоромнаго тѣста.

1169) **Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.**

Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, соли, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей и $2\frac{1}{4}$ стакана муки, дать подняться, всыпать тогда $\frac{1}{2}$ стакана сахара до бѣла растертаго съ $1\frac{1}{2}$ ложками прованскаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки высушеннаго и мелко истолченаго шафрана и муки, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало, всыпать тогда $\frac{1}{2}$ фун. т. е. $1\frac{1}{2}$ стак. вымытаго и высушеннаго изюма, дать подняться тѣсту во 2-й разъ; дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь (Муки всего $\frac{1}{2}$ гарнца).

1170) **Булочки постныя съ лукомъ или мармеладомъ.**

Приготовить тѣсто какъ сказано выше № 1169, только безъ шафрана, раскатать довольно тонко, вырѣзать круглые пирожки, положить на середину какого-нибудь яблочнаго или изъ сливъ мармелада, края намазать слегка водою, накрыть другимъ кружкомъ, прижать, чтобы края слѣпились, переложить на листъ, смазать водою или прованскимъ масломъ, посыпать сахаромъ и въ печь.

Если съ лукомъ, то въ тѣсто ненадо класть сахара, но болѣе посолить; а вмѣсто мармелада положить лукъ мелко нашинкованный и поджаренный въ прованскомъ маслѣ съ солью и перцомъ, сложить

каждый кружокъ тѣста вдвое, такъ какъ колдуны или пельмени, когда поднимутся, смазать прованскимъ масломъ, вставить въ печь.

1171) **Крендель миндальный.**

70 желтковъ и 10 бѣлковъ, растопленное масло и сливки мѣшать до бѣла. Миндаль очистить, истолочь, подливая нѣсколько капель воды, смѣшать съ $3\frac{3}{4}$ стакана легко насыпанной муки, протереть сквозь рѣдкое сито такъ, чтобы не осталось крупныхъ кусковъ миндаля, всыпать это въ желтки, влить густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться; тогда опять выбить, всыпать соли, сахара, дать опять подняться, влить въ форму; когда тѣсто поднимется, вставить въ очень жаркую печь. Выдать всего $1\frac{1}{4}$ фунта т. е. $3\frac{3}{4}$ стакана сладкаго миндаля, $\frac{3}{4}$ стакана горькаго т. е. $\frac{1}{4}$ фунта, 70 яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стак. сахара т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта, соли и муки $3\frac{3}{4}$ стакана.

1172) **Обертухъ.**

Влить въ корытко теплыхъ сливокъ, процѣженныхъ дрожжей, соли, половину муки, растворить тѣсто; когда поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться,

Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ величиною въ дно кастрюли, въ палецъ толщиною, вырѣзать въ серединѣ кружочекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка.

Такихъ кружковъ приготовить нѣсколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересыпая сахаромъ съ корицею, сухимъ вареньемъ или изюмомъ, мелко нарѣзаннымъ черносливомъ или винными ягодами; наполнить $\frac{3}{4}$ кастрюли, дать немного подняться и въ печь. Выдать всего $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ стакана масла, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, корицы, 2—3 сухаря. Варенье, изюмъ, чернослив или винныя ягоды,—$\frac{1}{4}$ фунта масла смазывать кружки.

Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХЪ.

Примѣчаніе. Мазурекъ—это пирожное продолговатаго четыреугольнаго вида, величиною въ $\frac{1}{2}$ или въ цѣлый листъ бумаги, очень тонкое, сухое; сверху можно его оглазировать и украсить по желанію, или посыпать коринкою, сахаромъ, миндалемъ и проч. Подается къ обѣду, къ чаю или къ кофе.—Не снимать мазурка съ бумаги пока не остынетъ.

1173) * **Мазурекъ на дрожжахъ.**

Взять самую сухую муку, поставить ее, однакожъ, еще на ночь въ печь, просѣять, взять ея $\frac{1}{4}$ гарнца, всыпать въ кастрюльку, влить теплаго молока 1 стак., $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей, растопленнаго масла $\frac{3}{3}$ стакана, размѣшать до гладкости, накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется

влить $^3/_4$ стакана процѣженныхъ желтковъ, т. е. желтковъ 9—11, $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ чайной ложечки аниса и соли, вымѣсить хорошенько въ тепломъ мѣстѣ, всыпать еще $^1/_4$ гарнца муки, мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, накрыть, дать вторично подняться.

Когда поднимется, выложить тѣсто на столъ, подсыпать слегка муки.—Разрѣзать на нѣсколько частей и, растягивая тѣсто въ рукахъ какъ можно тоньше, положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, загнуть немного кругомъ края, намазать бѣлкомъ разбитымъ съ сахаромъ, наколоть весь мазурекъ вилкою и, не давъ ему подняться, вставить тотчасъ же въ печь на 1 часъ. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагою. Вынувъ изъ печи, дать остынуть, а если не очень сухъ, то еще разъ вставить въ печь, потомъ оглазировать, высушить въ печи. Когда начнутъ растворять тѣсто, велѣть затопить печь.—Вмѣсто глазури можно намазать мазурекъ толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и бѣлками. (Муки выдать всего $^1/_2$ гарнца.)

1174) * Мазурекъ королевскій.

1 фунтъ вымытаго масла тереть до была, всыпать 1 фунтъ сухой муки, вбить по одному 10 яицъ, прибавать 1 стаканъ сахара, горсть мелко изрубленнаго миндаля, въ томъ числѣ 10 шт. горькаго. Вымѣсивъ все это хорошенько, положить тѣсто въ продолговатую четыреугольную бумажную форму, намазанную масломъ и осыпанную булкою, вставить въ лѣтнюю печь, подержать въ печи часа два, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ. Кто любитъ сладкое тѣсто, можетъ всыпать 1 фунтъ сахара.

1175) * Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.

Взять $3^1/_2$ яйца, 3 желтка, молока теплаго 1 стаканъ, $^1/_2$ стакана дрожжей, $^1/_2$ гарнца муки (если очень суха, то немного менѣе), $^2/_3$ ст. сахара, вымѣсивъ все это хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, влить $^3/_4$ стакана теплаго масла, выбивать тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; положить 3 взбитые бѣлка, накрыть, дать подняться. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, растянуть каждый кусокъ въ рукахъ какъ можно тоньше, загнуть немного кругомъ края, положить на листъ, наколоть вилкою, посыпать изюмомъ, рубленнымъ миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ не надолго передъ самымъ малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ неслишкомъ жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

1176) * Мазурекъ, поднимающійся въ холодной водѣ.

Взять теплаго молока $^3/_4$ стакана и желтковъ $^3/_4$ стакана, 1 ложку дрожжей, $1^1/_4$ фунта муки, $^3/_4$ стакана масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Положить въ салфетку, намазанную масломъ, перевязать, но такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на цѣлую ночь; на другой день, когда тѣсто всплыветъ на верхъ, вынуть его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавивъ $^1/_3$ стакана сахара, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось впродолженіе одного часа; тогда тѣсто раскатать тонко,

положить на бумагу и на листъ, когда слегка поднимется, смазать яйцомъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы испекся и высохъ.

1177) Мазурекъ.

Взять 1 стаканъ молока, 1 стаканъ желтковъ, 1 стак. бѣлковъ сбить въ пѣну, $^1/_3$ стак. дрожжей, соли, $^1/_2$ стак. сахара и муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки, влить 1 стаканъ растопленнаго масла, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ; когда поднимется раскатать тонко, положить на бумагу, намазанную масломъ, намазать сверху яйцомъ, посыпать сахаромъ, изюмомъ и корицею, вставить въ печь. (На одинъ маленькій мазурекъ достаточно $^1/_4$ части назначенной пропорціи.)

1178) Мазурекъ разсыпчатый.

Взять $^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стакана теплаго молока, $^1/_4$ стакана густыхъ дрожжей, $7^1/_2$ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $^1/_4$ фунт. т. е. съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, размѣшать хорошенько, прибавляя понемногу $^3/_4$ стакана свѣжаго масла. Выбивать лопаткою тѣсто впродолженіе $1^1/_2$ часа, потомъ намазать тонко на листъ или на бумажную форму, наколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ.—Нашинковать миндаль, смѣшать его съ изюмомъ безъ зернышекъ, съ сахаромъ и нѣсколькими бѣлками, намазать середину мазурка, бока же намазать желткомъ, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ.

1179) Мазурекъ украинскій.

Взять $^3/_4$ стак. желтковъ, $^3/_4$ стак. сливокъ, $^1/_4$ стак. дрожжей, $^1/_8$ фунта т. е. $^1/_4$ стакана сахара, 3—4 шт. толченаго горькаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари, вымѣсить тѣсто хорошенько; влить около $^1/_4$ стак. масла, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется раскатать тонко, положить на листъ намазанный масломъ, смазать тѣсто яйцомъ, посыпать миндалемъ и корицею, проколоть соломкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

1180) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.

Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитыхъ бѣлковъ и муки, растворить довольно густое тѣсто; когда поднимется, выложить на столъ и мѣсить въ холодномъ мѣстѣ, кладя понемногу $^2/_3$ Ф. вымытаго масла, $^1/_4$ стак. мелко изрубленнаго горькаго миндаля, сахара съ $^1/_2$ стак. или болѣе, и муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Вымѣсивъ хорошенько, раскатать мазурекъ въ палецъ толщиною, смазать сверху желткомъ, посыпать корицею, сахаромъ, коринкою, нашинкованнымъ миндалемъ; наколоть вилкою, вставить въ печь неслишкомъ жаркую. Эти мазурки хорошо печь тогда, когда остаются лишніе бѣлки.

Д) ПЛЯЦКИ.

Примѣчаніе. Пляцки—также пирожное въ родѣ мазурковъ, но не такъ тонки, какъ сіи послѣдніе и не такъ сухи; когда поднимутся на листѣ, смазать ихъ яйцомъ, осыпать сахаромъ, коринкою, миндалемъ и корицею; печь въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, не вынимать ихъ изъ формы, пока не остынутъ.

1181) **Пляцекъ на дрожжахъ.**

Разбить хорошенько 5 яицъ, влить $1\frac{1}{8}$ стак. теплаго молока, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, процѣженныхъ дрожжей $\frac{1}{3}$ стакана, выбить хорошенько лопаткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется положить немного соли, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, почти $\frac{1}{2}$ стакана теплаго растопленнаго масла и еще съ $\frac{1}{4}$ гарнца муки, вымѣсить хорошенько, такъ, чтобы отъ рукъ отставало; когда поднимется вторично, сдѣлать 2 плоскіе четыреугольные пляцки, положить ихъ на листъ, посыпанный мукою, когда поднимутся, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь.

1182) **Пляцекъ варшавскій.**

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока, $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 3—4 шт. горькаго миндаля, лимонной цедры, 2 яйца разбитыя сперва въ горшкѣ поставленномъ въ теплую воду. Вымѣсить тѣсто хорошенько, когда поднимется, опять выбить, сдѣлать пляцекъ, положить на бумагу, намазанную масломъ; когда поднимется, смазать желткомъ размѣшаннымъ съ масломъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ, вставить въ не слишкомъ жаркую печь.

Выйдетъ одинъ пляцекъ величиною въ листъ бумаги.

1183) **Пляцекъ, покрытый миндальною массою.**

Приготовить пляцекъ какъ сказано въ № 1184, для запаха положить въ тѣсто 2—3 капли розоваго масла, покрыть тѣсто слѣдующею массою:

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стак. рубленнаго горькаго и сладкаго миндаля, померанцовой или лимонной корки мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ и въ печь.

Вынувъ изъ печи, можно опять скропить розовой водою.

1184) **Пляцекъ воевода.**

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки легко насыпанной, $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, размѣшать; когда поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стакана желтковъ до бѣла растертыхъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, $\frac{1}{3}$ стакана масла, корицы, 8—10 зеренъ кардамона или чего-нибудь другаго для запаха, выбивать тѣсто веселочкою, пока не будетъ отставать отъ нея. Когда поднимется вторично, влить тѣсто въ бумажную форму намазанную масломъ, а когда пляцекъ поднимется, вставить осторожно въ печь не слишкомъ жаркую; съ такою же осторожностью вынуть его послѣ изъ печи, когда остынетъ, снять съ листа и бумаги.

Изъ этой пропорціи выйдетъ одинъ пляцекъ; форму для него надобно сдѣлать изъ одного листа бумаги, загнувъ края кругомъ въ два-три пальца вышиною.

1185) **Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.**

$2\frac{1}{4}$ стакана просѣянной муки, $3\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта т. е. $\frac{1}{2}$ стакана сахара, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать тонко, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный мукою, намазать сверху яйцомъ, испечь; когда пляцекъ будетъ почти готовъ, положить на него вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или наложить яблочнаго мармелада, сверху же покрыть слѣдующею массою: 2—3 желтка растереть до бѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, положить ложки 2 сметаны самой свѣжей, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить въ печь не надолго.

1186) **Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.**

$\frac{1}{4}$ фунта масла, 4 желтка, 2 яйца размѣшать до бѣла. Влить $\frac{3}{8}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{3}$ стакана дрожжей, муки, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ; посолить, выбить тѣсто хорошенько, сдѣлать небольшія плоскія булочки, положить сверхъ каждой по 2 сливы, изъ которыхъ вынуть косточки, посыпать сахаромъ и корицею, положить сверхъ сливъ кусочекъ свѣжаго сливочнаго масла, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа, вынувъ посыпать сахаромъ. Вмѣсто сливъ можно взять вишень или яблокъ.

Такіе самые пляцки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: $\frac{3}{4}$ стакана муки заварить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей; когда поднимется, положить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки растопленнаго теплаго масла, немного соли и остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше; дать подняться вторично, потомъ дѣлать такія же плоскія булочки, какъ сказано выше.

Е) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ ПИРОЖНОЕ КЪ ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ.

1187) **Сухари.**

Растворить тѣсто изъ теплаго варенаго молока или сливокъ, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; выбить тогда тѣсто хорошенько, положить 6 яицъ, чайную ложку соли, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, масла (если тѣсто растворено на сливкахъ, то $\frac{3}{4}$ стак., если же на молокѣ, то $1\frac{1}{8}$ стак. масла), мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія кругленькія булочки, не подсыпать нисколько муки, а если тѣсто будетъ прилипать къ рукамъ, то намазать руки слегка масломъ, класть на листъ, намазанный масломъ, когда на листѣ поднимутся, смазать желткомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$

часа; вынувъ дать имъ слегка остынуть, разрѣзать острымъ ножемъ и тотчасъ опять въ печь, чтобы высохли.

Разрѣзавъ булочки острымъ ножемъ, можно каждую половинку разрѣзанною стороною обмакивать въ молоко или въ вино, посыпать тотчасъ же сахаромъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы высохли.—Или высохшіе уже сухари оглазировать бѣлою или шоколадною глазурью, вставить въ печь на нѣсколько минутъ. Выдать 1 гарнецъ муки, т. е. фунтовъ 5, 1/4 гарнца т. е. 3 стак. молока или сливокъ, 6 яицъ, 2/3 стакана сахара, кардамона или корицы, чайную ложку соли, 3/4 или 1 1/8 стак. масла, 1/2 стакана дрожжей; 2 яйца смазать тѣсто.

1188) * Сухари на желткахъ.

Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. теплаго молока, 2 1/4 стак. муки, 1/2 стак. дрожжей; когда поднимется замѣсить, положивъ 1 1/2 стак. желтковъ, 1/4 фун. т. е. 1/2 стак. сахара, 3/4 стак. растопленнаго масла и остальную муку; далѣе поступить см. сухари № 1187. (Муки всего 1 гарнецъ).

1189) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.

Растворить тѣсто изъ 2 ст. вскипяченыхъ сливокъ, около 3/4 стак. дрожжей, 1/4 части муки, дать подняться; замѣсить, положивъ соли чайную ложку, 1 стаканъ масла, 15 желтковъ, 3/4 стак. сахара и остальную муку и наконецъ 7 въ половину взбитыхъ бѣлковъ; вымѣсить хорошенько, такъ, чтобы отставало отъ рукъ, далѣе поступить какъ сказано сухари № 1187. (Муки всего 1 гарнецъ и 1 1/2 стакана).

1190) * Сухари заварные.

1/4 гарнца сухой муки заварить 1/4 гарнцемъ т. е. 3 стаканами молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, влить 1 1/4 стак. дрожжей, дать слегка подняться; замѣсить тѣсто, положивъ 20 яицъ или 40 желтковъ безъ зародышей, почти 1 3/4 стак. масла, чайную ложку соли, 1/2 стак. сахара, муки еще гарнецъ, такъ, чтобы тѣсто было довольно густо; поступить далѣе какъ сказано сухари № 1187. (Муки всего 1 1/4 гарнца т. е. фунтовъ около 7).

1191) Сухари.

Растворить тѣсто изъ 1/4 гарнца молока, 1/2 гарнца муки, 1/8 ст. дрожжей. Замѣсить, положивъ 1/4 ложки соли, 1/4 фун. т. е. 1/2 стакана сахара, 1 1/2 стакана яицъ, 1 1/2 стак. масла, остальную муку, которой на эту пропорцію выйдетъ 1 гарнецъ т. е. фун. 5, поступить во всемъ какъ сказано сухари № 1187.

1192) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.

1 1/2 стакана теплыхъ сливокъ, 1/2 стакана дрожжей, 3—4 стакана муки размѣшать, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, замѣсить, положивъ 1 1/2 стакана желтковъ, разбитыхъ съ 1/8 фун. т. е. съ 1/4 стак. сахара, 3/4 стакана растопленнаго масла и муки, такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные сухари, чтобы,

положивъ пѣну изо всѣхъ оставшихся бѣлковъ, не пришлось бы болѣе досыпать муки, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія булочки и въ печь; далѣе поступить какъ сказано сухари № 1187. (Муки около 1/2 гарнца).

1193) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.

Сбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, влить 3/4 стакана хорошихъ дрожжей, всыпать стакана 2 муки, размѣшать, дать слегка подняться. Тогда всыпать чайную ложку соли, влить 10 желтковъ, размѣшанныхъ до бѣла съ 3/4 стакана сахара, 1 1/2 стак. теплаго молока и муки, такъ, чтобы тѣсто было густо какъ обыкновенно и отставало отъ рукъ, тогда влить 1 1/8 стак. растопленнаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ дѣлать маленькія булочки и въ печь.

1194) Сухари безъ яицъ.

Взять 1/4 гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, посолить, влить 3/4 стакана процѣженныхъ дрожжей, 1/2 гарнца муки, размѣшать до гладкости, влить 1/2 фунта растопленнаго масла, 3/4 стакана сахара и остальные 1/2 гарнца муки; вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дать хорошенько подняться. Потомъ выбить тѣсто лопаткою или руками, дать вторично подняться. Дѣлать маленькія булочки и далѣе какъ сказано сухари № 1187.

(Муки всего 1 гарнецъ т. е. фунтовъ 5.)

1195) Сухари на простоквашѣ.

1/4 фунта масла растереть до бѣла, положить 7—8 желтковъ или 3—4 яйца, простокваши 2 стакана, дрожжей съ 1/3 стак., муки стак. 3, размѣшать, дать подняться, тогда выбить тѣсто хорошенько, всыпать соли, 1/2 стак. сахара, остальную муку, замѣсить, чтобы довольно было густо, дать вторично подняться; далѣе поступить какъ сказано сухари № 1187. (Муки всего 1/2 гарнца).

Изъ этой пропорціи выйдетъ булочекъ 50, слѣдовательно 100 сухариковъ.

1196) Сухари вѣнскіе.

Взять половину муки, теплыхъ сливокъ, въ которыхъ распустить сперва масло, смѣшать съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, всыпать сахаръ, положить яйца и остальную муку; когда тѣсто поднимется вторично, раскатать его въ 1 1/2 пальца толщиною, намазать перышкомъ масломъ, сложить вдвое, вырѣзывать формою сухари т. е. булочки; дать имъ на листѣ подняться, смазать яйцомъ, испечь; когда будутъ готовы, разломать на двое, высушить въ печи. Выдать 1 стак. сливокъ, 3 стак. т. е. 1/4 гарнца муки, 1/8 фунта масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1 1/2 ложки дрожжей.—1 ложку масла и 1 яйцо смазать тѣсто.

1197) Сухари, которые не скоро черствѣютъ.

Взять стакана 2 муки, 10 бѣлковъ въ половину сбитыхъ, дрожжей самыхъ лучшихъ, все это смѣшать, дать подняться. Потомъ всыпать

*

еще стак. 4 муки, влить 1 1/2 стак. кипящаго молока, мѣшать, подсыпая понемногу остальную муку; положить тогда 10 желтковъ разбитыхъ съ 3/4 стак. сахара, а когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить 1 1/2 стак. растопленнаго горячаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ дѣлать булочки и вставить въ печь не надолго; разрѣзать, высушить. (Выдать слѣдовательно всего 1 гарнецъ т. е. фун. 5 муки, 10 яицъ, 1/4 или 1/2 стак. дрожжей, 1 1/2 стак. молока, 3/4 стак. сахара, 1 1/2 стак. масла).

1198) Сухари по-французски.

2 1/4 стакана теплаго молока, муки 1/4 гарнца, 1/2 стак. дрожжей, размѣшать, дать слегка подняться; потомъ положить 8 яицъ, растопленнаго масла 1 1/8 стак., дать подняться; выложить тѣсто на столъ, вымѣсить хорошенько, подсыпая муки такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь; вынувъ разрѣзать, посыпать сахаромъ, высушить. (Муки выдать 3/4 гарнца).

1199) Сухари на сливкахъ.

10 стак. муки, 3 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. яицъ, 1/2 стак. дрожжей, 1/2 стак. сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться, сдѣлать маленькія булочки, когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь и т. д. см. сухари № 1187.

1200) * Подковки къ чаю.

1 1/4 стакана теплаго молока, 3 полныя ложки густыхъ дрожжей, 1/4 гарнца муки, 10 желтковъ, выбить хорошенько, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; потомъ опять выбить тѣсто, положить 1/2 фунта растопленнаго масла, соли, прибавить, если надо будетъ, еще около 1 1/2 стакана муки, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ разсучить на столѣ тѣсто полосками длиною въ 4 вершка, въ серединѣ толще, къ краямъ тоньше, положить на листъ въ родѣ полумѣсяцевъ или подковокъ, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верхъ, но не бока, желткомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь на 1/2 часа.

1201) * Плетенки къ чаю.

1/4 гарнца т. е. 3 стак. теплаго молока, 3/4 стакана дрожжей, 20 желтковъ, 1 гарнецъ муки, размѣшать, дать подняться; потомъ влить 3/4 стак. растопленнаго масла, соли чайную ложку, 3/4 стак. сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично. Когда тѣста прибудетъ почти втрое, выложить его на столъ, разсучить длинными полосками, сплести по три какъ косу, положить на листъ; когда поднимутся смазать желткомъ размѣшаннымъ съ водою, посыпать сахаромъ, рубленнымъ миндалемъ и въ печь.

12 2) * Булочки пѣсныя къ чаю.

1/2 гарнца муки замѣсить съ водою, какъ на лапшу (1 1/4 стак. воды); вымѣсивъ тѣсто хорошенько, положить въ него 1/8 или 1/4 фунта масла нерастопленнаго, кто хочетъ, немного маку, потомъ брать тѣсто

по кусочку величиною въ лѣсное яблоко, раскатать плоско толщиною въ полтинникъ, класть на листъ и вставить въ печь, держать въ ней пока не сдѣлаются разсыпчатыми.

1203) Крендели.

Взять 1 гарнецъ муки, 3/4 стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или друплаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ на верхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону.

Печь надобно вымести съ одной стороны, а всѣ уголья сгрести въ другую сторону.

1204) Крендельки съ чернушкою.

3 стакана теплаго молока, 1/2 стакана масла, немного соли, 1/2 стакана дрожжей, 3 1/2 яица, немного чернушки и столько муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, вымѣсить все это хорошенько, дать подняться; потомъ дѣлать крендельки, сложить ихъ на листъ; когда поднимутся, намазать яйцомъ, посыпать чернушкою, вставить въ печь. Когда будутъ готовы, выпуть, очистить пока горячи и тотчасъ опять въ печь, чтобы подсохли.

1205) * Крендели жидовскіе.

Взять 1/2 стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли довольно много, аниса и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потомъ дѣлать крендели, обвалявъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутикомъ, чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендели, которые сплывутъ на верхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенько холодною водою и и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметенную печь прямо на подъ.

1206) * Крендельки разсыпчатые къ чаю.

1/2 гарнца муки смѣшать съ водою, замѣсить довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на крендели, положивъ 2 яйца, 2 ложки свѣжаго нерастопленнаго масла, 2 ложки дрожжей или болѣе; когда тѣсто разъ поднимется, дѣлать маленькіе тоненькіе крендельки, дать имъ еще разъ подняться; потомъ опускать ихъ въ кипятокъ, когда всплывутъ, вынуть и, обсыпавъ ихъ хорошенько солью и тминомъ, класть на листъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли.

1207) Отглазированное пирожное на дрожжахъ къ чаю.

Взять 3/4 стакана яицъ, 3/4 стакана теплыхъ сливокъ, 1/3 стакана дрожжей, муки, размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, положить 1 1/2 стакана свѣжаго вымытаго нерастопленнаго масла, сахара, соли и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать;

вымѣсить его хорошенько, раскатать, вырѣзать пирожное разными формами, испечь, оглазировать.

1208) Пирожное въ родѣ слоенаго.

1/4 гарнца муки, немного соли всыпать въ каменную чашку; 3 желтка, 1 яйцо, 1/4 стакана сахара, цедру съ 1/2 лимона, размѣшать все это хорошенько, положить въ муку, прибавить 2 ложки дрожжей и холоднаго молока такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки, вымѣсить хорошенько, такъ, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не въ тепломъ мѣстѣ. Пока тѣсто поднимается, приготовить 1/2 фун. хорошаго вымытаго и до суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто; когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать, положить на верхъ кружокъ масла въ половину меньшій чѣмъ кружокъ тѣста, накрыть тѣстомъ, раскатать, опять сложить и такъ поступить раза три; раскатавъ въ третій разъ, вырѣзывать тѣсто разными формами и дать подняться на листѣ; смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, или положить въ середину варенья, все это въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

Изъ этого тѣста можно дѣлать крендели слѣдующимъ образомъ: нарѣзать тѣсто длинными полосками, брать по двѣ, сплести, сдѣлать небольшой кренделекъ и т. д.

1209) Булочки изъ ржаной муки.

Взять 1/2 гарнца хорошей просѣянной ржаной муки, 3/4 стак. дрожжей, 7 яицъ размѣшанныхъ съ 3/4 стак. сахара, 1/2 фунта свѣжаго нерастопленнаго масла, 1/2 фун. т. е. 1 1/2 стак. изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсинной, вымѣсить все это какъ можно лучше, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари, дать подняться, потомъ дѣлать маленькія плоскія булочки, класть на листъ, вставить въ печь; вынувъ изъ печи посыпать сахаромъ.

1210) Хлѣбъ королевскій.

7 яицъ и 3/8 фун. т. е. 3/4 стак. сахара тереть до бѣла; всыпать цедру съ 1/2 лимона, толченой корицы, гвоздики, мелко нарѣзаннаго цуката, нѣсколько въ сахарѣ свареныхъ грецкихъ орѣховъ, нарѣзанныхъ самыми тоненькими длинными кусочками, немного изюма и вареныхъ вишень безъ сока, горсть нашинкованнаго миндаля, 1/4 ф. муки, размѣшать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, намазанную масломъ и вставить въ печь, или испечь въ маленькихъ формочкахъ.

1211) Англійскій хлѣбъ.

1 фунтъ т. е. 2 стакана сахара и 8 желтковъ мѣшать до бѣла; всыпать понемногу 1 фунтъ т. е. 3 стакана муки, положить 1 фунтъ вымытаго до бѣла растертаго масла, 1/2 ф. т. е. 1 1/2 стак. корицы, немного мушкатнаго цвѣта, мѣшать все это цѣлый часъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

1212) Пирожное съ анисомъ.

1 фунтъ т. е. 2 стакана сахара и 8 яицъ мѣшать до бѣла, всыпать 1 фунтъ т. е. 3 стак. муки и горсть аниса, размѣшать хорошенько, класть ложкою на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, посыпать сверху анисомъ, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянились.

1213) Куличъ.

Взять молоко, дрожжи, половину муки растворить тѣсто; когда поднимется замѣсить, положить все остальное, вымѣсить хорошенько, когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды, положить сбитые бѣлки и изюмъ, перемѣсить опять, прибавивъ остальную муку, дать подняться, сдѣлать куличъ; когда поднимется смазать яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, сахаромъ, корицею и коринкою, вставить въ печь.

ВЫДАТЬ:

5 фун. муки, 10 яицъ.
1/2 фун. масла, съ 1/2 стак. дрожжей.
Чайную ложечку корицы.
Или 20—25 зеренъ кардамона.
1/4—1/2 ф. сахара, т. е. 1/2 ст. или 1 ст.
1/2 ф. т. е. 1 1/2 стак. разнаго изюма.
4 стак. молока.
Соли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ куличъ вершковъ 9—10 въ діаметрѣ.

1214) Маленькія плоскія булочки.

Взять 1 стаканъ теплыхъ сливокъ, ложку сахара, 2 желтка, 1 ложку дрожжей, немного аниса и 1 ф. муки, замѣсить; дать подняться, раскатать довольно тонко, вырѣзать выемкою круглыя булочки, дать еще слегка подняться, намазать сливочнымъ масломъ, испечь.

1215) Пирожное къ кофе.

1/2 фунта растопленнаго масла и 1/2 фун. т. е. 1 стаканъ сахара тереть до бѣла, вбить по одному 6 яицъ, всыпавъ 3/4 фун. муки, т. е. 2 1/4 стак., размѣшать, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, положить ихъ на намазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Другое пирожное. Взять 1/2 фунта масла, вымыть его, выжать до суха, посыпать на столъ муки, положить въ нее 2 яйца, 5 ложекъ густой сметаны, 2 ложки густыхъ дрожжей, размѣшать тѣсто ножемъ какъ можно лучше, такъ, чтобы масло соединилось съ тѣстомъ, потомъ раскатать его, смазать слегка растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, раскатать, опять смазать слегка масломъ, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарѣзать тѣсто квадратами, свернуть ихъ въ трубочку или сложить вчетверо, переложить на листъ, посыпанный мукою, когда слегка поднимутся затопить печь. — Садя въ печь, смазать яйцомъ.

1216) Булка.

Взять 1 1/4 стак. теплаго молока, 1/8 ф. масла; 2 лота мелко нарѣзаннаго сладкаго и горькаго миндаля, 3 яйца, немного мушкатнаго цвѣта, лимонной цедры, 1—2 ложки дрожжей, 1—2 ложки розовой воды, около 1 1/2 фунта муки, такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, выбить лопаткою какъ можно лучше, такъ, чтобы отставало отъ ка-

стрюли, переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, вставить осторожно въ печь на $^3/_4$ часа.

1217) Крендель съ шафраномъ нѣмецкій.

$1\,^1/_4$ стакана теплаго молока, $^1/_3$ золотника шафрана, намоченнаго въ ромъ, $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, 1—2 ложки дрожжей, около $1\,^1/_2$ фун. муки, размѣшать все это хорошенько, дать подняться; потомъ выбить тѣсто веселочкою, положить $^1/_4$ фун. вымытаго и до бѣла растертаго масла, 1 желтокъ, $^1/_2$ стак. сахара, изюма и коринки съ $^1/_2$ стак., немного кардамона, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться въ другой разъ; сдѣлать большой крендель, когда поднимется на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

1218) Булочки съ тминомъ.

Взять $1\,^1/_4$ стак. теплаго молока, $^3/_8$ фунта масла, $^3/_4$ стакана сахара, ложки 2 розовой воды, 1 ложку густыхъ дрожжей и около $1\,^1/_2$ фунта муки, замѣсить тѣсто, выбивая его лопаточкою, дать подняться; потомъ дѣлать небольшія плоскія булочки, класть ихъ на желѣзный листъ, дать подняться вторично; смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

1219) Заварные крендельки.

$1\,^1/_4$ стак. теплаго молока, $1\,^1/_8$ фунта муки, $^1/_8$ фунта масла, соли, сахара 1 ложку, ложку дрожжей, все это мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузыри, тотчасъ же дѣлать небольшіе крендельки и опускать ихъ въ кипятокъ; когда крендели всплывутъ, класть ихъ друлаковою ложкою на солому, чтобы стекла вода, переложить ихъ на желѣзный листъ, покрытый слегка соломою, вставить въ довольно горячую печь.

1220) Булка къ чаю.

Взять $^1/_2$ стакана теплыхъ сливокъ, 1 стаканъ растопленнаго масла, 3 желтка, $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_4$ мушкатнаго орѣха, ложки 2 густыхъ дрожжей и 1 фунтъ самой сухой муки, замѣсить тѣсто, выбивая лопаточкою или руками, сдѣлать большую продолговатую булку, положить ее на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать хорошенько подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1221) Крендельки разсыпчатые къ чаю безъ дрожжей.

Начиная приготовлять тѣсто, затопить слегка печь.

Взять $1\,^1/_2$ стакана сметаны, 3 яйца, около $^1/_4$ фунта нерастопленнаго масла, муки $1\,^1/_4$ фунта, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки; тогда всыпать 2 полныя ложки сахара и дѣлать маленькіе крендельки, переложить ихъ на листъ, смазать желтками, разбитыми съ водою и вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся дать имъ еще подсохнуть.

1222) Печенье къ чаю или къ кофе.

$^3/_4$ фунта муки, $^1/_2$ фунта несоленаго масла размѣшать хорошенько, тогда положить $^1/_3$ фун. т. е. $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ яйца, вымѣсить тѣсто хорошенько на столѣ, завернуть въ салфетку, положить на ледъ, чтобы тѣсто это застыло; потомъ, посыпавъ на столъ муки, дѣлать очень узенькія длинныя булочки, или раскатать тѣсто толщиною въ два цѣлковыхъ положенныхъ одинъ на другой, вырѣзать выемкою или стаканомъ круглые пирожки, сложить на желѣзный листъ, намазать ихъ желтковъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь на полчаса, подавать горячими.

1223) Крендельки къ чаю.

1 фунтъ т. е. 3 стак. муки, 4 яйца, $^1/_8$ фунта масла, $^1/_8$ фун. т. е. $^1/_4$ стакана сахара, $^3/_4$ стак. сливокъ, вымѣсить какъ можно лучше, дѣлать маленькіе крендельки, опустить въ кипятокъ, когда всплывутъ, вынуть, посыпать сахаромъ и въ печь.

1224) Разсыпчатое пирожное къ чаю.

5 желтковъ растереть до бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать немного померанцовой цедры, $^1/_2$ фун. т. е. $1\,^1/_2$ стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; разлить въ бумажныя формы, посыпать мелко пашинкованнымъ миндалемъ, поставить въ лѣтнюю печь на желѣзномъ листѣ.

1225) Крендельки разсыпчатые.

3 ложки свѣжей сметаны, 3 ложки густыхъ сливокъ, $1\,^1/_2$ ложки несоленаго масла, 3 яйца, 2 ложки сахара, мелко нарѣзанной или на теркѣ натертой лимонной цедры или чего-нибудь другаго для запаха, все это вымѣсить какъ можно лучше съ мукою, сдѣлать маленькіе крендельки, положить ихъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ и въ печь не слишкомъ горячую.

1226) Египетскіе квадратики къ чаю или кофе.

5 яицъ тереть въ одну сторону съ полчаса; всыпать $1\,^1/_2$ стакана мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, немного толченой корицы и гвоздики и муки столько, что бы тѣсто, вымѣсивъ хорошенько, можно было раскатать толщиною въ мизинецъ, нарѣзать квадратиками, вставить въ лѣтнюю печь.

1227) Крендельки разсыпчатые.

Взять 3 желтка, 2 ложки несоленаго масла, 3 ложки сметаны, 1 ложку дрожжей и муку, замѣсить довольно густое тѣсто, дѣлать маленькіе крендельки или палочки, намазать желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ крупно истолченными сухарями, вставить въ лѣтнюю печь.

1228) Крендельки на сливкахъ.

Около $^1/_2$ стакана растопленнаго масла и 3 яйца растереть до бѣла, влить $^3/_4$ стакана сливокъ, всыпать $^1/_2$ стак. сахара и муки такъ, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, класть на же-

лѣзный листъ крендельки въ видѣ цифры 8, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ лѣтнюю печь.

1229) Пирожное на скорую руку.

$^3/_8$ фунта масла растереть до бѣла, вбить 2 яйца, $^3/_4$ стакана сахара, цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ фун. т. е. $1\,^1/_2$ стакана муки. Все это размѣшать какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, вставить въ печь; когда въ половину будутъ готовы, нарѣзать острымъ ножемъ квадратиками и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, вырѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь.

1230) Булочки къ кофе.

$^1/_2$ фунта вымытаго масла растереть до бѣла, 4 яйца, $^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ сахара, 2 лота горькаго и 2 лота сладкаго мелко изрубленнаго миндаля, $^3/_4$ фунта т. е. $2\,^1/_4$ стакана муки, размѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше, класть маленькими кучками на желѣзный масломъ намазанный листъ. Смазать желткомъ, посыпать коринкою, нашинкованнымъ миндалемъ и мелко изрубленною лимонною коркою, вставить въ лѣтнюю печь.

1231) Булочки венгерскія.

$^1/_2$ фунта несоленаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ 7 желтками и 1 яйцомъ, всыпать 20 лотовъ муки, $^1/_3$ стакана густыхъ дрожжей, $^1/_4$ стакана сахара, мушкатнаго орѣха, выбить тѣсто хорошенько, класть на желѣзный листъ небольшими булочками, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимутся. Между тѣмъ сварить стаканъ чернослива, нарѣзать его мелко, смѣшать съ ложкою сахара и корицею, на каждой уже поднявшейся булочкѣ сдѣлать ямочку, наполнить ее этою массою или какимъ-нибудь вареньемъ, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

1232) Сухари или гренки карлсбадскіе.

4 яйца растереть до бѣла съ $^1/_2$ стакановъ т. е. $^1/_4$ фунта сахара, положить 6 лотовъ мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики мелко истолченныя или корицы и $^1/_4$ фунта крупичатой сухой муки, выбить тѣсто хорошенько, влить въ продолговатыя бумажныя формы, поставленныя на желѣзный листъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда будутъ готовы вынуть, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить въ печи, держать въ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ,

1233) Бисквиты къ супу-сабаіону.

1 стаканъ сахара, т. е. $^1/_2$ фунта и 5 яицъ растереть до бѣла, всыпать $^1/_4$ фунта т. е. $^3/_4$ стакана муки, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку; отрѣзать у нея кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто кружочками, т. е. крендельками на желѣзный листъ, намазанный свѣжимъ масломъ или воскомъ и осыпанный слегка мукою; посыпать пирожное крупно истолченнымъ сахаромъ или миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

1234) а) Сахарное пирожное (Geduld's-kuchen)

къ сабаіону или къ шоколаду.

$^5/_8$ фунта сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ 6 сбитыми бѣлками, подсыпая $^3/_8$ фунта т. е. $1\,^1/_3$ стак. самой лучшей сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры.

Нагрѣть желѣзный листъ, намазать его воскомъ, вытереть бумагою, посыпать слегка мукою. Приготовленную массу влить въ бумажную трубочку, отрѣзать самый кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто разными тонкими фигурками, поставить въ теплое мѣсто, но не на печь, чтобы сверху слегка обсохли; потомъ вставить въ печь легкую какъ послѣ булокъ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли, когда будутъ готовы вынуть, дать слегка остынуть, снимать ножемъ.

б) Шоколадное пирожное (Geduld's-kuchen).

5 бѣлковъ и $^1/_2$ фунта т. е. 1 стаканъ мелкаго просѣяннаго сахара тереть до бѣла какъ глазурь, потомъ всыпать 1 ложку тертаго шоколада и $^3/_8$ фунта т. е. $1\,^1/_3$ стакана сухой муки, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать конецъ, выпускать тѣсто разными мелкими фигурками на желѣзный листъ, который намазать сперва воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху обсохли, посыпать шоколадомъ, вставить въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ. Когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снять ножемъ.

в) Миндальное пирожное (Geduld's-kuchen).

Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, сыпать понемногу $^5/_8$ фун. просѣяннаго сахара, $^1/_4$ фунта т. е. $^3/_4$ стакана сухой муки и мелко истолченаго горькаго миндаля шт. 12.

Далѣе поступить какъ сказано въ № 1234.

Посыпать ихъ высушеннымъ, истолченнымъ и просѣяннымъ сладкимъ миндалемъ, или крупно истолченнымъ сахаромъ, или мелко изрубленными и высушенными фисташками.

г) Geduld's-kuchen другимъ макеромъ.

1 желтокъ, $^1/_3$ фунта т. е. $^2/_3$ стакана просѣяннаго сахара растереть до бѣла, всыпать $^1/_3$ фунта т. е. 1 стак. сухой просѣянной муки; положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто мелкими фигурками на желѣзный листъ, который сперва намазать воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Пирожное осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, поставить въ теплое мѣсто, но не горячее, часа на два, чтобы сверху тѣсто слегка обсохло, вставить на четверть часа въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ.

д) Geduld's-kuchen съ ванилью.

Влить въ кастрюльку 2 яйца и 7 бѣлковъ, всыпать $^1/_2$ фунта сахара, немного порошка ванили, поставить на плиту на малый огонь и бить метелкою долго, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; тогда отставить не переставая бить метелкою, пока не остынетъ; всы-

пать $^{3}/_{8}$ фунта т. е. $1\,^{1}/_{2}$ стакана самой лучшей, сухой просѣянной муки и $^{1}/_{8}$ фунта картофельной; размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто разными фигурками на желѣзный листъ, который натереть сперва воскомъ и посыпать мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху слегка обсохли, вставить въ лѣтнюю печь на четверть часа.

ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОПЪ И СОКЪ БЕЗЪ САХАРА.

А) ВАРЕНЬЕ.

Примѣчаніе. Ягоды или фрукты назначенные для варенья, надобно собирать въ тотъ же самый день,—и то въ день ясный, сухой, а не дождливый; эти ягоды и фрукты должны быть неперезрѣлые, варить варенье надобно сперва на большомъ огнѣ, такъ, чтобы оно раза три вскипѣло ключемъ, каждый разъ отставлять, чтобы снять пѣну; потомъ уже доваривать его на легкомъ огнѣ. Чтобы узнать готово ли варенье, нужно брать его понемногу ложечкою, если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ, прозраченъ и подержавъ на льду, подернется тонкою перепоночкою—знакъ, что уже варенье готово.—Кислыя ягоды, какъ то: смородину, барбарисъ и проч. надобно варить менѣе.—Сахара можно брать $1\,^{1}/_{2}$ или 2 фунта на 1 фунтъ ягодъ.—Изъ экономіи лучше было бы брать $1\,^{1}/_{2}$ фунта на 1 фунтъ ягодъ, но въ дѣйствительности это не можетъ назваться экономіею, въ 2 фунтахъ сахара болѣе сока, въ которомъ каждая ягода плаваетъ отдѣльно и потому имѣетъ видъ полный, а не смятый.—Кромѣ того, варенье изъ полутора фун. сахара часто киснетъ, надобно тогда прибавлять сахара, переваривать, на что выйдетъ болѣе сахара и что отнимаетъ у варенья хорошій видъ и цвѣтъ.—Вмѣсто сахара можно брать сахарный песокъ, который гораздо дешевле, въ такомъ случаѣ на 1 фунтъ сахарнаго песка взять 4 чайныя чашки воды, вскипятить, снять накипь, вылить въ салатникъ, поставить въ холодное мѣсто на цѣлыя сутки, на другой день слить осторожно чистый сиропъ въ кастрюлю, уварить его до извѣстной густоты и потомъ сыпать ягоды.—Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которою пробуютъ варенье, какъ для опрятности, такъ и для того, чтобы варенье не портилось отъ лишней сырости.—Горячаго варенья не надобно тотчасъ сливать въ банки, потому что тогда ягоды всплываютъ на верхъ, а сокъ остается на днѣ; надобно варенью дать остынуть въ фаянсовой чашкѣ и не давать ему стоять въ мѣдной посудѣ, потому что варенье вбираетъ въ себя металлическія частицы, вредныя для здоровья и притомъ самое варенье отъ мѣди теряетъ натуральный свой цвѣтъ. Горячаго варенья не надо прикрывать крышкою, потому что поднимающійся паръ, превращаясь въ капли воды и спадая въ варенье, бываетъ причиною плѣсни и скорой порчи.—Если непремѣнно надобно закрыть варенье, какъ напримѣръ отъ мухъ, то лучше прикрыть тонкою холстиною, которая принимая въ себя сырость, не допускаетъ ее спадывать въ варенье.—Когда варенье кипитъ ключемъ, надобно снимать накипь ложкою какъ можно осторожнѣе, не прижимая ягодъ и не мѣшая ихъ ложкою, а чаще встряхивать тазикъ, чтобы сиропъ покрывалъ всѣ ягоды. Варить варенье надобно въ тазикѣ, т. е. въ плоской мѣдной кастрюлѣ, но не луженой, отъ которой портится цвѣтъ варенья.

Если варенье обсахарится, что случается вслѣдствіе того, что варенье переварено, надобно въ варенье влить ложку воды, поставить

банку съ вареньемъ въ кастрюлю, наполненную холодною водою столько, сколько варенья въ банкѣ; кастрюлю поставить на плиту, согрѣть воду такъ, чтобы она почти кипѣла, тогда не вынимая банки съ вареньемъ, отставить кастрюлю, а когда вода остынетъ, вынуть банку съ вареньемъ, которое отъ горячей воды растаетъ.—Съ банокъ, вставленныхъ въ кастрюлю, надобно снять и пузырь и бумагу.

Если варенье начнетъ киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переварить какъ можно скорѣе, посыпая сверху мелкимъ сахаромъ (потому что, если такое варенье будетъ долго оставаться не перевареннымъ, тогда его ничѣмъ не поправишь); варить до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе накипи. Сохранять варенье надобно въ мѣстѣ холодномъ, но и сухомъ, въ закрытыхъ ящикахъ до половины наполненныхъ пескомъ, каждый годъ перемѣняемымъ. — Лѣтомъ можно держать варенье въ печи, куда не доходитъ тепло и гдѣ нѣтъ ни малѣйшей сырости.

Варенье надобно складывать въ маленькія фунтовыя баночки, потому что въ большихъ банкахъ, если варенье выбрано до половины, входитъ болѣе воздуха и оттого оно скорѣе портится.—Банки завязывать восковою бумагою или пузыремъ, сперва размоченнымъ и до суха вытертымъ; подъ пузырь положить кружокъ бумаги, намоченный въ ромѣ, сверху же обвязать чистою бумагою, на которой записать родъ варенья и № банки.

1235) а) Крыжовникъ.

Взять крупнаго зеленаго, т. е. неспѣлаго крыжовника, вынуть сѣмячки, сполоснуть; когда обсохнетъ, свѣсить, налить спиртомъ или крѣпкою водкою такъ, чтобы покрыло ягоды, накрыть, черезъ часъ откинуть на рѣшето.—Между тѣмъ кастрюльку наполнить вишневыми листьями, налить водою, вскипятить раза два—три и этою водою облить нѣсколько разъ крыжовникъ сложенный на рѣшето, а потомъ обливать его холодною водою, пока не остынетъ. На 1 фун. очищеннаго крыжовника взять $1\frac{1}{2}$ стакана воды и 2 фунта сахара, вскипятить сиропъ, сложить въ него крыжовникъ, вскипятить раза три, каждый разъ снимая тазикъ съ огня минуты на двѣ или на три, потомъ доваривать на самомъ легкомъ огнѣ и т. д.

б) Крыжовникъ очень зеленый.

Очищенный отъ сѣмячекъ, сполосканный, зеленый неспѣлый крыжовникъ, собранный между 10 и 15 іюня, сложить въ муравленый горшокъ, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелемъ или шпинатомъ, налить спиртомъ, закрыть горшокъ крышкою, обмазать тѣстомъ, вставить на нѣсколько часовъ въ печь такъ жаркую, какъ она бываетъ обыкновенно послѣ вынутаго изъ нея хлѣба.—На другой день вынуть крыжовникъ, всыпать въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перемѣнить воду и разъ въ ней вскипятить ягоды; сливъ кипятокъ, всыпать тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, вскипятить другой разъ, опять въ холодную воду со льдомъ, которую перемѣнить еще нѣсколько разъ, каждый разъ держа въ ней ягоды минутъ 10 или 15, чтобы лишить ихъ спиртоваго запаха.—Потомъ откинуть ягоды на рѣшето, когда вода

стечетъ, разложить на скатерть, когда обсохнутъ, свѣсить; на каждый фунтъ ягодъ взять 2 фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Приготовить сиропъ изъ $\frac{3}{4}$ назначеннаго сахара, вскипятить, снять пѣну и въ горячій всыпать ягоды; когда начнутъ кипѣть, осыпать остальнымъ сахаромъ и раза три вскипятивъ ключемъ, доваривать на легкомъ огнѣ. Въ сиропъ не мѣшаетъ положить кусочекъ ванили.

в) Крыжовникъ.

Зеленый очищенный отъ зеренъ крыжовникъ бросить въ холодную воду.—Въ кастрюлю положить вишневыхъ листьевъ, налить водою, вскипятить; когда вода позеленѣетъ, листья вынуть и въ кипятокъ всыпать ягоды на минуту; откинуть на рѣшето, облить холодною водою и наконецъ положить въ воду со льдомъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ, чтобы ягоды окрѣпли. Потомъ слить воду.—Приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 2 фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды, вскипятить, всыпать ягоды и такъ далѣе.

Точно также варить зеленую смородину.

г) Крыжовникъ.

Собрать неспѣлаго крыжовника между 15 и 25 іюня, очистить его отъ сѣмячекъ, сполоснуть въ холодной водѣ.—Взять вишневыхъ листьевъ, налить спиртомъ, поставить въ горшкѣ въ горячую печь часа на два.—Крыжовникъ же пусть лежитъ на рѣшетѣ.—Вынувъ изъ печи горшокъ, процѣдить спиртъ въ тазикъ, сложить туда же крыжовникъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето и обливать холодною водою, пока не остынетъ.—Вскипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды на 1 фунтъ ягодъ, всыпать ягоды и такъ далѣе.

Въ сиропъ можно положить кусочекъ ванили.

д) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ чистую воду и въ ту же минуту, отставляя кастрюлю отъ огня, всыпать въ нее очищенный отъ сѣмячекъ зеленый крыжовникъ, погружая ложкою тотъ, который будетъ всплывать на верхъ; когда крыжовникъ слегка побѣлѣетъ, откинуть его тотчасъ же на рѣшето и перелить холодною водою со льдомъ, потомъ всыпать его въ самую холодную воду и поставить въ погребъ на двое сутокъ, прибавляя понемногу льду, но осторожно, чтобы не смять ягодъ. По прошествіи двухъ дней сложить крыжовникъ на рѣшето, когда вода стечетъ, приготовить сиропъ изъ половины назначеннаго сахара, т. е. изъ 1 фунта и 2 стакановъ воды и въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ, разъ вскипятить, отставить, осыпать сверху четвертою частью оставшагося мелкаго просѣяннаго сахара, опять вскипятить, когда ягоды поднимутся, снять тазикъ съ огня, осыпать ягоды $\frac{1}{4}$ фунтомъ сахара и такъ повторить раза четыре, пока не выйдетъ весь назначенный сахаръ; сыпать же сахаръ надобно осторожно, не сыпать его близко краевъ тазика, чтобы не пригорѣлъ и тѣмъ не испортилъ цвѣта сиропа. Посыпавъ ягоды сахаромъ въ послѣдній разъ, облить ихъ ровно сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ и доваривать уже варенье на самомъ легкомъ огнѣ или

на угольяхъ, снимая сверху накипь и не мѣшая ягодъ ложкою, а только потряхивая тазикъ.

На 1 фунтъ ягодъ—2 фунта сахара и 2 стакана воды.

е) **Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля.**

Собрать крупнаго зеленаго крыжовника, оторвать стебельки, съ той же стороны разрѣзать каждую ягоду на четыре части, но не до самаго конца, такъ, чтобы имѣли видъ четырехъ листочковъ,—Самую середину т. е. съмячки вынуть осторожно перочиннымъ ножичкомъ, потомъ нанизать по четыре или по пяти такъ разрѣзанныхъ ягодъ на стебелекъ отъ смородины и варить ихъ съ большою осторожностью, какъ сказано крыжовникъ № б) т. е. также ставить его въ печь въ горшкѣ, переложивъ вишневыми листьями и заливъ спиртомъ и т. д.

ж) **Крыжовникъ зрѣлый.**

Собрать довольно зрѣлаго уже краснаго крупнаго крыжовника, выбрать осторожно всю середину, сполоснуть въ холодной водѣ. На 1 фунтъ такихъ очищенныхъ ягодъ взять $1^1/_2$ фунта сахара и $1^1/_2$ стакана воды, вскипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно сперва на сильномъ, а послѣ на маломъ огнѣ.

1236) **Малина на манеръ кіевскаго варенья безъ воды.**

1 фунтъ малины всыпать въ чистый муравленый тазикъ, пересыпая $1^1/_2$ фунтомъ сахара истолченнаго въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на горячіе уголья, не прибавляя воды или на спиртъ, который зажечь въ плоской чашкѣ. Минутъ черезъ 18 или 20 варенье будетъ готово, если только дно тазика не слишкомъ толсто. Болѣе двухъ рядовъ ягодъ не надобно класть.

1237) **Малина на манеръ кіевскаго варенья.**

1 фунтъ свѣжей неперезрѣлой малины сложить на блюдо, одну ягодку подлѣ другой, осыпать 1 полною ложкою мелкаго сахара, оставить такъ на 1 часъ. Разрубить на куски $1^1/_2$ фунта сахара, влить 1 стаканъ воды, вскипятить, отставить; черезъ 5 минутъ, когда сиропъ немного остынетъ, положить въ него малину, встряхнуть тазикъ, поставить на плиту; когда вскипитъ, отставить, снять осторожно пѣну, опять вскипятить, опять отставить и варить пока ягоды не сдѣлаются полными.

1238) **Малина лѣсная и варенье изъ сушеной малины.**

Собрать крупную неслишкомъ переспѣлую малину въ сухую хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 фунтъ ягодъ отвѣсить $1^1/_2$ фунта сахара; четвертую часть тотчасъ же истолочь, осыпать имъ ягоды, поставить блюдо на ледъ на всю ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ $1^1/_2$ стакана воды и оставшагося сахара, залить ягоды остывшимъ уже сиропомъ на три часа;

послѣ варить какъ обыкновенно. Когда варенье будетъ готово, перелить въ салатникъ, дать остынуть, выбрать ягоды деревяннымъ прутикомъ или чайною ложечкою, складывая ихъ въ банку; сиропъ же процѣдить, налить на ягоды. — Осыпаніе на ночь сахаромъ скрѣпляетъ ягоды и не допускаетъ ихъ развариваться въ сиропѣ, во вторыхъ, хорошо тѣмъ, что лѣсную малину обыкновенно приносятъ вечеромъ и потому, осыпавъ ягоды такимъ образомъ сахаромъ, можно варить ихъ уже на другой день.—На 1 фунтъ хорошей крѣпкой малины достаточно $1^1/_2$ фунта сахара.

Варенье изъ сушеной малины. Взять 1 фунтъ сушеной малины, обварить ее кипяткомъ, накрыть; черезъ полчаса слить этотъ малиновый настой, взять его два стакана и 1 фунтъ сахара, вскипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно. — Это варенье употребляется въ кушанья, на пироги, торты, пончки и проч.

1239) **Американская малина.**

Эти ягоды труднѣе варить, потому что очень нѣжны, собирать ихъ послѣ нѣсколькихъ дней хорошей погоды,—надо ихъ сперва смочить спиртомъ, а потомъ посыпать сахаромъ. На другой день варить какъ сказано въ № 1238, но на 1 фунтъ ягодъ брать 2 фунта сахара. — Ягоды будутъ крѣпче и будутъ имѣть прекрасный цвѣтъ, если въ варенье влить нѣсколько капель витріоля, только надо остерегаться, чтобы его не перелить.

1240) **Клубника.**

Приготовляется точно также, какъ малина, съ тою только разницею, что сперва надобно обрѣзать осторожно зеленые листочки, оставивъ корешокъ въ $^1/_4$ вершка длиною; каждую ягоду обмокнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, разложить на блюдо, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара, поставить на ледъ. На другой день приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять $1^1/_2$ стакана воды и 2 фун. сахара вскипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый разъ отставляя тазикъ и осторожно снимая пѣну, потряхивая тазикомъ, доваривать на легкомъ огнѣ, пока ягоды не потеряютъ кислоту и сиропъ не начнетъ подергиваться перепоночкою.

1241) **Вишни и черешни.**

Вынувъ осторожно изъ вышень и черешней косточки, такъ, чтобы не портить цѣлости ягодъ, перелить ихъ на рѣшетѣ холодною водою со льдомъ. На 1 фунтъ неочищенныхъ ягодъ взять $1^1/_2$ или 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды на каждый фунтъ сахара; вскипятить сиропъ, всыпать ягоды, варить какъ обыкновенно.

Или, всыпавъ ягоды въ сиропъ, поварить ихъ недолго, вылить въ каменную чашку, на другой день слить осторожно сиропъ, когда закипитъ всыпать опять въ него ягоды и варить ихъ до готовности, потомъ, выливъ въ каменную чашку, остудить, переложить въ банку и т. д.

Или, переливъ ягоды водою со льдомъ, сложить ихъ въ каменную чашку, залить вскипяченымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ, на

другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать ягоды и варить ихъ до готовности.

1242) Земляника.

Взять 1 фунтъ свѣжей, крупной, въ хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить спиртомъ, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара, поставить въ погребъ на цѣлую ночь. На другой день сдѣлать сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и $1\frac{1}{4}$ стакана воды, вскипятить, всыпать ягоды, далѣе поступить, какъ обыкновенно.

Другимъ манеромъ. Перебрать 3 стак. земляники, разсыпать ее на бумагу, на солнце, чтобъ обсохла впродолженіе 4-5 часовъ. Вскипятить $2\frac{1}{2}$ стак. воды съ $4\frac{1}{2}$ стак. хорошаго сахарнаго песку, опустить землянику, варить до готовности.

1243) Смородина зеленая.

Приготовляется точно также, какъ и крыжовникъ № 1335 б) и в.)

1244) Смородина красная, бѣлая или черная.

Выбрать крупныя ягоды, вынуть сѣмячки и непремѣнно сполоснуть ягоды въ холодной водѣ, сложить въ банку, залить вскипяченымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ $1\frac{1}{4}$ фунта сахара и 2 стакановъ воды на 1 фунтъ вычищенныхъ ягодъ. На другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить ягоды; на третій день варить вмѣстѣ и ягоды, осыпавъ ихъ остальнымъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Для простаго варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть ихъ и варить, какъ обыкновенно: на 1 фунтъ ягодъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды.

Смородину варятъ иногда цѣлыми вѣточками.

1245) Барбарисъ.

1 фунтъ очищеннаго барбариса, 2 фунта сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды варить такъ, какъ красную смородину № 1244, вычистивъ сѣмячки или нѣтъ.

1246) Розовый цвѣтъ.

Собрать только что распустившіеся бутоны шиповника, а лучше розъ сентифолій, отрѣзать бѣлые кончики листьевъ, отвѣсить 1 фунтъ, сложить на друшлакъ, обварить кипяткомъ, поправляя ложкою, чтобы листья не всплывали на верхъ. Потомъ друшлакъ опустить въ холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она всѣ листья покрыла, мѣшая ихъ на всѣ стороны. Подобное обвариванье кипяткомъ и обливаніе потомъ холодною водою повторить раза три, отъ этого варенье будетъ крѣпкое и скрипѣть въ зубахъ. Выжать хорошенько изъ листьевъ воду, положить на тарелку; на 1 фунтъ листьевъ выжать сокъ изъ двухъ большихъ тонкокожихъ лимоновъ, всыпать 1 ст. мелкаго сахара и перетереть хорошенько цвѣтъ съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ; потомъ взять остальной сахаръ, полагая на каждый фунтъ листьевъ не менѣе 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ розовой воды, а за неимѣніемъ ея, простой рѣчной воды; вскипятить сиропъ,

снять пѣну и опустить приготовленный розовый цвѣтъ. — Варить на легкомъ огнѣ.—Если запахъ слишкомъ слабъ, впустить 2 капли розоваго масла. — Когда розовый цвѣтъ будетъ мягокъ и не будетъ плавать по верху значитъ варенье готово.

Выйдетъ $2\frac{1}{2}$ фунта варенья.

1247) Яблоки.

Взять сладкія яблоки, очистить ихъ отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вырѣзать осторожно сѣмячки бросая яблоки тотчасъ же въ холодную воду. Вскипятить отдѣльно воду съ кускомъ корицы, опустить яблоки, дать имъ вскипѣть два раза, откинуть на рѣшето, остудить. Вскипятить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара и 4 стак. воды на 1 фунтъ яблокъ, опустить яблоки, варить на маломъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ, сложить въ банку, сиропъ же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

1248) Куманика.

1 фунтъ куманики сполоснуть, откинуть на сито.—Вскипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды, всыпать ягоды, варить снимая накипь и потряхивая тазикъ. Когда ягоды сдѣлаются полными, отставить, остудить.

1249) Сливы бѣлыя или желтыя.

Взять 1 ф. этихъ сливъ, но не совсѣмъ зрѣлыхъ, наколоть иглою кожу, обварить кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока кипятокъ простынетъ, откинуть на сито. Вскипятить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 3 стакановъ воды, положивъ въ него, кто любитъ, кусочекъ ванили, остудить, облить имъ сливы; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три, въ послѣдній разъ вскипятить сиропъ, всыпать сливы, варить съ полчаса, снимая накипь, слить въ каменную чашку, остудить, сложить въ банку.

1250) Сливы венгерскія зеленыя.

Въ концѣ августа собрать незрѣлыхъ еще сливъ венгерскихъ т. е. зимовыхъ, проколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ иголкою, бросая ихъ въ холодную воду.—Перемѣнивъ воду, поставить ихъ на плиту; какъ только вода вскипитъ и сливы всплывутъ на верхъ, тогда тотчасъ отставить тазикъ, когда сливы осядутъ на дно, опять поставить тазикъ на огонь; когда сливы опять начнутъ выплывать, отставить, откинуть ихъ осторожно на сито. Отъ точнаго исполненія этого зависитъ хорошее варенье. Когда вода стечетъ, уложить сливы въ банку.—На 1 фунтъ сливъ взять 2 фун. сахара и 3 стак. воды.—Взявъ сначала 3 стак. воды и 1 фун. сахара вскипятить сиропъ и остывшимъ облить сливы.—Черезъ сутки сиропъ слить, прибавивъ еще $\frac{1}{2}$ фунта сахара, вскипятить, остывшимъ залить сливы.—На третій день всыпать остальные $\frac{1}{2}$ фунта сахара, когда сиропъ вскипитъ, положить въ него сливы, вскипятить ихъ раза 2—3, доварить на легкомъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не разварились.—Такія сливы можно варить иначе: срѣзать съ нихъ кожицу, бросая сливы тотчасъ въ холодную воду,

вскипятить сиропъ, опустить сливы и варить ихъ до половины готовности; перелить въ фаянсовую чашку, накрыть, на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать сливы и варить на легкомъ огнѣ до готовности: потомъ сливы сложить въ банку, сиропъ же, если жидокъ, поварить еще немного и остывшимъ залить сливы. Сливы можно варить съ вершкомъ ванили.—Или взять самыя лучшія, но не совершенно зрѣлыя и не смятыя сливы.—На фунтъ сливъ взять 1 или 1 $^1/_2$ фун. сахара, со сливъ снять кожицу, уложить ихъ на блюдо, осыпать $^1/_2$ фун. мелко истолченаго и просѣяннаго сахара, вставить въ едва теплую печь. Когда сливы выпустятъ изъ себя сокъ, слить его, осыпать ихъ еще $^1/_4$ фунтомъ сахара, вставить въ ту же печь на цѣлую ночь. На другой день слить опять съ блюда сокъ, смѣшать съ первымъ, влить въ тазикъ, всыпать остальной сахаръ, вскипятить, всыпать сливы, варить ихъ на легкомъ огнѣ до готовности, перелить въ фаянсовую посуду, остудить, переложить въ банку.—Чтобы было болѣе сока, можно положить на блюдо нѣсколько совсѣмъ зрѣлыхъ сливъ, которыя можно послѣ выбросить.

1251) **Персики.**

Не слишкомъ зрѣлые персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькими деревянными шпильками, опустить въ теплую воду, слегка вскипятить, отставить, черезъ 10 минутъ вынуть на сито. Воду, въ которой вскипѣли персики, поставить въ холодное мѣсто въ каменной чашкѣ; на другой день опять вскипятить въ ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнутъ, свѣсить фрукты; на 1 ф. персиковъ взять 2 или 2 $^1/_2$ фунта сахара и 1 $^1/_2$ стакана воды, въ которой варились персики, вскипятить сиропъ, снять накипь, не надолго отставить отъ огня и въ теплый сиропъ опустить персики, а потомъ варить ихъ на легкомъ огнѣ.—Если черезъ нѣсколько времени окажется, что сиропъ жидокъ, слить его, вскипятить раза 2—3, прибавляя сахара.

1252) **Персики вареные другимъ манеромъ.**

Снять верхнюю кожицу, свѣсить персики, сложить на блюдо; обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, пусть постоятъ такъ минутъ 5. На 1 фунтъ персиковъ взять 2 фунта сахара и 1 $^1/_3$ стакана воды, вскипятить, опустить персики, варить на легкомъ огнѣ, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ, отставить, остудить, сложить въ банку.

1253) **Абрикосы.**

Варенье изъ абрикосовъ приготовляется точно такъ, какъ и варенье изъ персиковъ, однимъ или другимъ манеромъ, см. № 1251 и № 1252.

1254) **Варенье изъ лимоновъ.**

Нарѣзать острымъ ножемъ довольно тонкіе ломтики лимона, выбрать зернышки, налить полнѣе холодною водою, варить до мягкости такъ, чтобы кожицу можно было легко проколоть соломкою. Вынуть тогда лимоны изъ воды друшлаковою ложкою, сложить на глубокою тарелку, накрыть также тарелкою и положить между двумя пуховыми подушками на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ.—Тогда свѣсить ихъ, сложить въ банку. На 1 фун. лимоновъ взять 1 $^1/_2$ фун. сахара и 2 $^1/_4$ стак. воды.—Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 2 $^1/_4$ стакана воды, въ которой варились лимоны и 1 фунтъ сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавивъ еще $^1/_4$ фунта сахара, остывшимъ залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальные $^1/_4$ фунта сахара,—и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; когда совершенно остынутъ завязать банку.

Такъ какъ лимоны можно имѣть въ продолженіи цѣлаго года, то лучше варить ихъ по немногу.

1255) **Лимоны другимъ манеромъ.**

Выбрать крѣпкіе, толстокожіе лимоны, мочить ихъ 12 дней, перемѣняя каждый день воду; потомъ, наливъ холодною рѣчною водою, варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ проколоть лимонъ соломкою. Которые готовы вынуть, другіе пусть еще поварятся.—Вынимая, класть лимоны тотчасъ же въ глубокій салатникъ, покрытый въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, закрыть также ею, накрыть крышкою.—Когда лимоны остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ на продолговатые куски, выбравъ сѣмячки, свѣсить, сложить въ банку.—На 1 фунтъ лимоновъ взять 1 $^1/_2$ фун. сахара и 2 $^1/_4$ стакана воды, въ которой варились лимоны, вскипятить разъ, остудить, облить лимоны; на другой день слить сиропъ, вскипятить раза 2, остудить, облить лимоны; на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; такъ приготовленные лимоны будутъ вкусны и мягки.

1256) **Апельсины.**

Варенье изъ апельсиновъ варится также, какъ лимонное № 1254.

1257) **Апельсины цѣльные.**

Приготовляются точно также, какъ лимоны № 1255.

1258) **Груши.**

Взять крѣпкихъ не переспѣлыхъ грушъ, вынуть перочиннымъ ножичкомъ сѣмячки, корешокъ оставить длиною въ $^1/_2$ вершка, налить холодною водою, сварить ихъ почти до мягкости; тогда выложить ихъ на рѣшето, когда вода стечетъ съ нихъ, срѣзать кожицу, свѣсить.—На 1 фунтъ грушъ—2 фунта сахара и 1 $^1/_2$ стакана воды, въ которой варились груши.—Сиропъ этотъ вскипятить, опустить груши, варить на легкомъ огнѣ, но чтобы не разварились.—Вынуть груши изъ сиропа, сложить въ банку; если сиропъ еще жидокъ, уварить его до надлежащей густоты, остудить, облить груши.—Если бы сиропъ чрезъ нѣсколько дней оказался жидкимъ, переварить его, прибавивъ сахара, можно положить въ него опять груши и разъ вскипятить ихъ.—Груши можно нашпиковать нѣсколькими гвоздиками или варить сиропъ съ кусочкомъ ванили.

1259) Яблоки.

Для варенья выбираются яблоки сладкія, очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, вынимая сѣмячки и сердцевину, или нарѣзать ихъ небольшими четыреугольными кусочками или вырѣзать формою маленькіе шарики, свѣсить.

На 1 фунтъ яблокъ—2 фунта сахара и 2 стакана воды; вскипятить сиропъ, всыпать яблоки, варить пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились; которыя готовы вынимать раньше друшлаковою ложкою; когда всѣ яблоки будутъ готовы, сложить ихъ въ банку, въ сиропъ же можно положить кусочекъ ванили или корицы уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки.

1260) Сибирскія маленькія яблочки (янтарныя).

Отрѣзать корешки, но оставить ихъ длиною въ $^1/_3$ вершка, можно проколоть яблочки въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною шпилькою, уложить на блюдо не срѣзывая кожицы, обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, дать постоять такъ $^1/_4$ часа; когда остынутъ вынуть ихъ и опустить въ горячій сиропъ, варить на легкомъ огнѣ до готовности.—Яблочки, которыя готовы, вынимать за корешокъ, класть въ банку; сиропъ же послѣ уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки. На 1 фунтъ яблокъ—$1^1/_2$ или 2 фун. сахара и $1^1/_2$ стакана воды.

1261) Дыня.

Взять несовсѣмъ зрѣлую дыню, очистить ее, срѣзать прочь зеленую корку, нарѣзать четыреугольными или продолговатыми кусочками, свѣсить, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, сложить на сито, перелить холодною водою со льдомъ, сложить на блюдо, смочить слегка спиртомъ, оставить такъ на $^1/_4$ часа.—На 1 фунтъ дыни взять 2 фун. сахара и $1^1/_2$ стакана воды.—Вскипятить сиропъ, опустить дыню, варить на легкомъ огнѣ, пока не сдѣлается прозрачною.—Или приготовить сиропъ изъ $1^1/_2$ стакановъ воды и 1 фунта сахара, въ остывшій сиропъ опустить дыню и варить подсыпая понемногу остальной фунтъ сахара.

1262) Дыня другимъ манеромъ.

Несовсѣмъ зрѣлую дыню очистить, нарѣзать какими угодно кусочками или фигурками, свѣсить,—скропить хорошенько спиртомъ, осыпать $^1/_2$ фунтомъ сахара, поставить на ледъ часа на два.—Вскипятить сиропъ изъ оставшагося $1^1/_2$ фунта сахара, остудить, облить дыню; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить дыню; на третій день вмѣстѣ съ дынею вскипятить сиропъ и уварить ее, какъ слѣдуетъ.

1263) Ананасы.

На 1 фунтъ ананасовъ—2 фунта сахара. Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ муравленый горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ.—Накрыть горшокъ крышкою, залѣпить тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, по мѣрѣ ея умепьшенія доливать осторожно такъ, чтобы ни одной капли воды не попало въ варенье.

Варить ананасы такимъ образомъ два часа; повторить это на другой и на третій день, не вынимать горшка изъ воды, пока она не остынетъ.—Если бы варенье послѣ нѣкотораго времени начало портиться, переварить его такимъ же самымъ образомъ, прибавивъ немного мелкаго сахара.—Приготовленные такимъ образомъ ананасы сохраняютъ свой запахъ и золотистый цвѣтъ.

Ананасы другимъ манеромъ.—Взять 1 фунтъ ананасовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, сложить въ банку, облить густымъ чистымъ остывшимъ сиропомъ, сваренымъ изъ 2 или $2^1/_2$ фунтовъ сахара и 1 стакана воды на каждые $1^1/_2$ фунта сахара.—На другой день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и опять остывшимъ облить ананасы; черезъ два дня повторить то же и такъ раза четыре; цѣльные ананасы варятся точно также, но надобно на 1 фунтъ ананасовъ взять 3 фунта сахара и 2 стакана воды и въ четвертый день вскипятить ихъ въ сиропѣ.

Изъ этого сиропа дѣлается желе, мороженое и проч.

1264) Арбузъ.

Арбузъ очистить отъ самой верхней кожи, разрѣзать на какіе угодно куски, опустить ихъ въ холодную воду, поставить на плиту, варить пока не начнутъ дѣлаться мягкими. На 1 фунтъ арбуза взять 2 фунта сахара, раздѣлить его на двѣ части: изъ одной части приготовить сиропъ съ $1^1/_2$ стакановъ воды, въ которой сперва сварить два лимона, нарѣзанные ломтиками безъ зеренъ.—Съ этихъ лимоновъ надобно сперва стереть цедру сахаромъ, назначеннымъ для варенья. Въ вскипяченый сиропъ положить арбузъ, варить на легкомъ огнѣ, осыпая очень мелко истолченымъ и просѣяннымъ остальнымъ сахаромъ.

1265) Брусника съ яблоками.

Хотя это варенье не имѣетъ хорошаго вида, однако же вкусно и особенно нравится выздоравливающимъ больнымъ. На 1 фунтъ чисто перебранной брусники взять 4 кислыя яблока, срѣзать съ нихъ кожицу, нарѣзать ломтиками и вынуть сѣмячки и сердцевину. $1^1/_2$ фунта сахара распустить въ 2 стаканахъ воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва яблоки до половины готовности, а потомъ всыпать туда и бруснику; можно положить также лимонной корки отвареной въ водѣ.

1266) Брусника и клюква.

Бруснику можно варить и безъ яблокъ въ чистомъ сиропѣ. На 1 фунтъ ягодъ—$1^1/_2$ фунта сахара и $1^1/_2$ стакана воды.

Варенье изъ клюквы.—Вскипятить сиропъ изъ $1^1/_2$ фунта сахара и $1^1/_2$ стакана воды, всыпать 1 фунтъ перебранной и перемытой клюквы, варить какъ обыкновенно; или 1 фунтъ меда вскипятить, всыпать 1 фунтъ клюквы, сварить, протереть сквозь сито; такое варенье употреблять для пироговъ; точно также можно протереть клюкву, сваренную съ сахаромъ и еще разъ прокипятить.

1267) **Шиповникъ.**

Собрать спѣлаго, крупнаго шиповника, сдѣлать въ ягодкахъ небольшое отверзтіе и осторожно выбрать шпилькою всю внутренность; потомъ прутокъ обвернуть полотномъ, вытереть имъ хорошенько середину ягодъ, потомъ перемыть ягоды въ нѣсколькихъ водахъ и еще разъ вытереть середину полотномъ.—Тогда вскипятить воду, всыпать ягоды, когда закипятъ, тотчасъ откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, разсыпать ягоды на скатерть, оборачивая ихъ отверзтіемъ внизъ, чтобы вытекла вода. Потомъ свѣсить ихъ, на 1 фунтъ ягодъ—2 фунта сахара и 2 стакана воды; вскипятить сиропъ, снять накипь, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ.

Б) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ).

Примѣчаніе. Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недоваренное будетъ жидко, не будетъ держаться слоями, переваренное будетъ слишкомъ крѣпко. Когда желе доваривается, надобно безпрестанно пробовать не готово ли оно слѣдующимъ образомъ: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на ледъ, если желе застынетъ и, разрѣзывая его булавкою, желе не тянется за нею, значитъ, что оно уже готово; или взять чайною ложечкою 2—3 капли горячаго желе, если эти капли спадывая съ ложечки застываютъ и держатся при ней—знакъ что желе готово, пробуя такимъ образомъ, надобно тазикъ снять съ огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это—варить его по мѣркѣ слѣдующимъ образомъ:

Если желе красное, то взять 1 стак. процѣженнаго сока, влить въ маленькую кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою высоту сока, сдѣлать знакъ на лучинкѣ ножемъ, потомъ всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара, т. е. немного болѣе полуфунта, размѣшать и варить на маломъ огнѣ, снимая накипь, пока сиропъ не уварится до сдѣланнаго на лучинкѣ знака. Тотчасъ отставить, процѣдить сквозь рѣдкую кисею въ горячую банку, прикрыть слегка полотномъ, пока не остынетъ совершенно, тогда уже обвязать банку бумагою или пузыремъ, вынесть въ холодное, но сухое мѣсто.

Если желе бѣлаго цвѣта, какъ то: яблочное или изъ зеленаго крыжовника и пр., то взять 1 стаканъ чисто процѣженнаго сока, влить въ кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою, всыпать 2 стакана мелкаго сахара, размѣшавъ хорошенько, опять смѣрить лучинкою и назначить; потомъ варить на легкомъ огнѣ, и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менѣе.

На желе красное, изъ кислыхъ ягодъ, какъ то: изъ рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшенія тортовъ и прочаго, взять $1\frac{1}{2}$ стакана сока и 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

1268) **Желе бѣлое изъ крыжовника.**

Собравъ совершенно еще зеленый крыжовникъ до 15 іюня очистить, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыло

ягоды, варить пока крыжовникъ не разварится, мѣшая и растирая ягоды ложкою. Потомъ слить все это въ салфетку или треугольный плотный полотняный чистый мѣшочекъ, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сокъ. На 1 стаканъ сока взять 2 стакана мелкаго сахара, варить почти до середины между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи. Для вкуса можно всыпать мелко нарѣзанной лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

1269) **Желе изъ крыжовника.**

(розоваго цвѣта.)

Приготовляется точно также, какъ и бѣлое № 1268, но варится изъ ягодъ болѣе зрѣлыхъ и на 1 стаканъ сока взять 1 стаканъ мелкаго сахара, уварить до значка.

1270) **Желе изъ розоваго цвѣта.**

Разварить зеленый крыжовникъ какъ сказано № 1268, процѣдить. Взять распускающихся бутоновъ розъ, обрѣзать бѣлые кончики, всыпать 2—3 горсти въ чайникъ, залить кипяткомъ; когда устоится, взять $\frac{1}{2}$ стакана этого розоваго настоя и 1 стаканъ сока изъ крыжовника, всыпать 3 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи.

1271) **Желе изъ клубники.**

Взять совершенно зрѣлую клубнику, сложить въ тазикъ, влить немного воды, подержать на огнѣ, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запахъ и вкусъ клубники, процѣдить. Разварить отдѣльно зеленаго крыжовника № 1268, процѣдить; взять $1\frac{1}{2}$ стакана воды, въ которой варилась клубника, $\frac{1}{2}$ стакана сока изъ крыжовника и 3 стакана мелкаго сахара, варить на легкомъ огнѣ менѣе чѣмъ до значка.

1272) **Желе малиновое.**

1) Выжать сокъ изъ ягодъ, дать устояться, слить. Разварить зеленаго крыжовника, процѣдить; взять $\frac{1}{2}$ стак. сока изъ крыжовника и 1 стак. малиноваго, смѣшать съ 3 стаканами мелкаго сахара, варить какъ обыкновенно до середины между двумя значками.

2) Или варить такъ, какъ желе земляничное № 1282.

3) Или взять 2 стакана воды, $2\frac{1}{2}$ фун. сахара вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фунта чисто перебранной малины, варить пока ягоды не разварятся, процѣдить сквозь салфетку и варить какъ желе земляничное, но не такъ долго. Оставшееся пюре изъ ягодъ сложить въ банку, перекладывать имъ блины, торты и проч.

Или 4) перебранную малину налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла ягоды, варить пока малина не побѣлѣетъ, потомъ процѣдить сквозь мѣшочекъ. На 1 стак. сока взять 1 стак. сахара, уварить до перваго значка.

1273) **Желе изъ бѣлой смородины.**

Ягоды растереть, выжать сокъ, подогрѣть хорошенько, снять свер-

ху густоту, которая будетъ плавать, процѣдить. На 1 стак. сока взять 2 стакана мелкаго сахара, уварить почти до середины между двумя сдѣланными на лучинкѣ значками. Если желе приготовляется для украшенія тортовъ, то на 1 стак. сока взять 1 стаканъ мелкаго сахара, уварить до перваго значка.

1274) Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.

Ягоды перебрать, налить водою, варить пока не полопаются, процѣдить. Взять на 1 стаканъ сока—1 стаканъ мелкаго сахара, т. е. немного болѣе $^1/_2$ фунта, варить какъ обыкновенно отмѣривъ лучинкою до значка, а если кто хочетъ желе имѣть очень сладкое, то на 1 стак. сока взять 2 стакана мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, уварить почти до половины между двумя значками.

1275) Желе яблочное желтаго цвѣта.

Взять кислыхъ, красноватыхъ, почти зрѣлыхъ яблокъ одинаковаго сорта, не срѣзывая кожицы, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, вынуть сѣмячки, тотчасъ же положить яблоки въ холодную воду, чтобы не почернѣли, потомъ переложить въ тазикъ, налить свѣжею водою, чтобы едва покрыло ихъ, варить пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, а вода кислою; тогда процѣдить сквозь салфетку; на 1 стак. сока взять 1 стаканъ мелкаго сахара, варить отмѣривъ лучинкою до перваго значка. Въ это желе хорошо положить кусочекъ ванили и съ нею варить, потомъ ее вынуть.

1276) Желе яблочное бѣлаго цвѣта.

Приготовляется точно также, какъ желе № 1275, только на 1 стаканъ сока берется 2 стакана мелкаго сахара; на такое желе берутся яблоки кислыя, зеленаго, а не красноватаго сорта и не совсѣмъ спѣлыя; можно прибавить немного лимоннаго сока, уварить почти до середины между двумя значками. На 1 стаканъ сока достаточно 2 довольно большія яблока, выйдетъ желе около $1^1/_4$ фунта.

1277) Желе изъ сливъ.

Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть ихъ, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло, процѣдить; на 1 стаканъ сока взять $1^1/_2$ стакана сахара, варить смѣривъ лучинкою до середины между двумя значками, даже немного болѣе.

1278) Желе изъ ананасовъ.

Ананасы разрѣзать на мелкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ сквозь салфетку. На 1 стаканъ сока взять 2 стакана мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, варить подъ крышкою такъ, какъ желе изъ земляники № 1282, уварить почти до середины между двумя значками.

1279) Желе изъ дыни.

Приготовляется точно также, какъ яблочное № 1276, или ананасное № 1278.—На 1 стаканъ сока берется 2 стакана сахара.

1280) Желе лимонное.

Разварить въ водѣ зеленаго крыжовника, процѣдить; на 2 стакана этого сока взять $^1/_2$ стакана лимоннаго сока и $2^1/_3$ стакана мелкаго сахара, отертаго сперва о лимонную цедру; уварить, отмѣривъ лучинкою до значка.

1281) Желе изъ вишень.

Вынуть изъ вишень косточки; нѣсколько косточекъ растолочь, налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла вишни, варить не очень долго, процѣдить; на 1 стаканъ этого сока взять 2 стакана сахара, уварить почти до середины между двумя значками.

Или, вынувъ косточки, растереть вишни, процѣдить сокъ; на 1 стаканъ этого сока взять 1 стаканъ сахара, уварить до значка, варить подъ крышкою, какъ желе земляничное № 1282.

1282) Желе земляничное.

Ягоды зрѣлыя, неперележалыя сложить въ салатникъ, растереть ложкою, сложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать его надъ самыми ягодами, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. Дать ему устояться, слить осторожно сверху чистый сокъ въ тазикъ, наполнивъ его до половины. На 1 фун. сока взять $1^1/_2$ фунта сахара, мелко истолченнаго, т. е. на 1 стаканъ сока—$1^1/_2$ стакана сахара, размѣшать, чтобы сахаръ совершенно распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкою, поставить на довольно большой огонь. Когда начнетъ кипѣть, что можно узнать по дребезжанію ручки отъ тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сокъ хорошенько вскипѣлъ, но не поднялся бы черезъ края. Тогда снять съ огня, крышку хорошенько вытереть, а когда паръ изъ сиропа выйдетъ, опять, накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипѣть; повторить это раза три, потомъ доваривать на легкомъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось, а вмѣстѣ и лучинкою, чтобы не доварить до самаго значка, подъ конецъ можно снять крышку.

Нѣкоторыя вмѣсто того, чтобы растирать ягоды, выпаютъ ихъ въ стеклянныя банки съ отверзтіемъ внизу, завязываютъ банку бумагою и ставятъ въ лѣтнюю печь, послѣ хлѣбовъ; когда сокъ отдѣлится и ягоды всплывутъ на верхъ, сокъ выпустить сквозь отворенное отверзтіе и варить какъ сказано выше.

Или третьимъ манеромъ: изъ зрѣлой земляники выжать сокъ, процѣдить, вскипятить, опять процѣдить.—На 1 стак. земляничнаго сока взять $^1/_2$ стакана сока изъ зеленаго крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось или лучинкою; уварить почти до середины между двумя значками.

В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ.

Примѣчаніе. На 3 стакана т. е. на бутылку процѣженнаго сока берется обыкновенно 1, но лучше $1^1/_2$ фунта сахара, вскипятить раза три, четыре, пока не очистится совершенно, снять накипь, процѣдить, накрыть полотномъ; когда остынетъ, разлить въ бутылки, вымытыя

нѣсколько недѣль передъ тѣмъ и хорошо высушенныя, наполнить ихъ только до шейки, закупорить хорошенько, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ, въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Всѣ сиропы, приготовленные такъ, какъ описано ниже, будутъ сладки и густы, и не только до свѣжихъ ягодъ, но и въ продолженіе полутора и болѣе лѣтъ не испортятся, если будутъ хорошо закупорены и будутъ стоять въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. Кто же не хочетъ употреблять такъ густыхъ сироповъ, тотъ можетъ каждый разъ бутылку сиропа, взятую для употребленія, развести 1 или $1\frac{1}{2}$ стакан. воды, разъ вскипятить, остудить и подавать.

1283) Сиропъ земляничный.

$\frac{1}{2}$ ведра ягодъ чисто перебрать, сложить на рѣшето, облить чистою водою, сложить въ большую банку, пересыпая 1 фунтомъ мелкаго сахара т. е. 2 стаканами, поставить на солнце на окно на цѣлыя сутки. Потомъ выложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. На 3 стакана сока взять 2 стакана мелкаго сахара т. е. 1 фунтъ, вскипятить раза три—четыре, остудить, слить въ бутылки и проч.

Въ оставшееся пюре можно прибавить сахара или меда, вскипятить, употреблять для начинки пироговъ.

1284) Сиропъ земляничный манеромъ парижскимъ.

Приготовить и очистить сокъ земляничный какъ сказано въ № 1282, желе изъ земляники. На 3 стакана сока взять $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и вообще варить такъ, какъ сказано въ № 1282, т. е. подъ крышкою, но не такъ долго, а именно дать вскипѣть раза три-четыре не болѣе; такъ сваренный сиропъ безъ воды сохранитъ свой запахъ и будетъ имѣть хорошій цвѣтъ, а не желтый, какого обыкновенно бываютъ сиропы, которые варятся долго и безъ крышки.

1285) Сиропъ земляничный для скораго употребленія.

Очищенную землянику сложить въ фаянсовую посуду, налить холодною водою, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить такъ на 24 часа, потомъ растереть ее руками осторожно, чтобы не растереть зеренъ, выжать сквозь салфетку, вскипятить, снять накипь, процѣдить; на 3 стакана такого сока взять 1 фунтъ сахара т. е. 2 стакана мелкаго, вскипятить раза три-четыре и т. д.

Или сложивъ ягоды въ тазикъ, обварить ихъ кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, вскипятить раза два, процѣдить; на 3 стакана сока взять 1 фунтъ сахара, вскипятить раза 3—4 и т. д.

1286) Сиропъ вишневый и вмѣстѣ пюре изъ вишень.

Вынуть косточки (нѣсколько косточекъ можно растолочь), сложить вишни въ тазикъ, дать раза два вскипѣть; когда выпустятъ изъ себя сокъ, сливать его ложкою въ салфетку или мѣшочекъ, привязанный къ опрокинутой скамейкѣ. На 3 стакана сока взять 3 стакана мелкаго сахара т. е. $1\frac{1}{2}$ фунта, вскипятить раза три-четыре, снимая накипь, когда сокъ очистится, процѣдить и т. д.

При оставшихся же вишняхъ надо оставить немного сока и варить мѣшая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить въ кастрюлю и варить на маломъ огнѣ безпрестанно мѣшая, пока масса не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ тазика. Въ это пюре можно положить сахаръ или медъ, смотря по желанію и по вкусу, т. е. на 1 фунтъ пюре 1 фунтъ меда или менѣе.—Сваривъ въ тазикѣ сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Потомъ поставить въ холодное мѣсто, когда остынетъ накрыть бумагою, обвязать.

1287) Сиропъ вишневый другимъ манеромъ.

Вынуть косточки, или истолочь вишни вмѣстѣ съ косточками, налить водою, чтобы едва ихъ покрыло, поварить, потомъ процѣдить сквозь салфетку; когда устоится, слить сверху осторожно чистый сокъ. На 3 стакана сока взять 1 или $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, вскипятить раза три-четыре, каждый разъ отставляя и снимая накипь, процѣдить, остудить и т. д.—Изъ 12 фунтовъ ягодъ выйдетъ сиропа около 6 бутылокъ.

1288) Сиропъ изъ клубники.

Перебрать самую зрѣлую клубнику, всыпать въ тазикъ, покрыть ее водою, варить на большомъ огнѣ, но недолго, чтобы только вышелъ изъ нея сокъ. Слить въ плотный мѣшочекъ, когда сокъ стечетъ, на 3 стакана сока взять $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, вскипятить раза три-четыре, снимая накипь, процѣдить.

Варя клубнику, можно всыпать горсть зеленаго крыжовника.

1289) Сиропъ малиновый.

Взять самую зрѣлую малину, размять ее хорошенько ложкою, сложить въ плотный треугольный мѣшокъ, перевязать, привязать къ опрокинутой вверхъ дномъ скамейкѣ; когда сокъ стечетъ, устоится, слить сверху чистый.—На 3 стакана сока взять 1 или $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, вскипятить раза три накрывъ крышкою, какъ желе земляничное № 1282, снявъ накипь, процѣдить, остудить и т. д.

Или сложить малину въ большую банку съ отверзтіемъ внизу, вставить въ лѣтнюю печь, когда сокъ отдѣлится, слить его и варить какъ сказано выше.

1290) Сиропъ изъ красной смородины.

Перебрать зрѣлую смородину, растереть ложкою, прибавивъ немного воды, сложить въ плотный мѣшокъ.—На другой день, когда сокъ стечетъ, вскипятить его разъ, процѣдить сквозь фланель, всыпать сахаръ и вскипятить раза три—четыре, процѣдить. На 3 стакана сока—$1\frac{1}{2}$ фунта сахара.

1291) Сиропъ изъ барбариса.

Приготовляется такъ, какъ сиропъ изъ красной смородины № 1290.

1292) **Сиропъ ананасный.**

Нарѣзать мелко ананасы, растереть въ каменной чашкѣ, черезъ нѣсколько часовъ процѣдить и выжать сквозь салфетку. На 3 стак. сока взять 3 ст. мелкаго сахара т. е. 1½ фунта, варить подъ крышкою такъ, какъ желе земляничное № 1282, вскипятить раза три. — Если ананасовъ немного, то, растеревъ ананасы въ каменной чашкѣ, налить холоднымъ сиропомъ, сваренымъ изъ 1 фунта сахара и 3 стакановъ воды на 1 фунтъ ананасовъ. На третій день всыпать еще 1 ф. мелкаго сахара, подогрѣть до горячаго состоянія, такъ, чтобы сахаръ растаялъ, но не вскипятить, чтобы не испарился запахъ. Тогда, т. е. пока сиропъ еще горячъ, процѣдить его сквозь салфетку, выжать хорошенько и еще разъ подогрѣть до горячаго состоянія.—Когда остынетъ, влить въ бутылку. Или ананасную корку и выжимки налить сахарнымъ сиропомъ, сваренымъ изъ 4 стакановъ воды и одного фунта сахара на 1 фунтъ ананасовъ, проварить, процѣдить, остудить, прибавить сока изъ 2—3 лимоновъ, перемѣшать, разлить въ бутылки.

1293) **Сиропъ розовый.**

Только что распустившіяся розы очистить отъ желтыхъ кончиковъ, взять этого очищеннаго розоваго цвѣта 1 фунтъ, всыпать въ салфетку, концами привязанную къ четыремъ ножкамъ опрокинутаго табурета.— Облить 2 бутылками кипятка, вода пусть стекаетъ въ подставленную чашку; розъ не надо выжимать, но только потряхивать съ ними салфетку. — Потомъ сложить этотъ розовый цвѣтъ на блюдо, скропить хорошенько лимоннымъ сокомъ, или сокомъ изъ смородины, растирать пока не покажется сокъ; тогда влить на 1 фунтъ розоваго цвѣта 1½ стакана розовой воды мѣшая, растирая и выжимая сквозь салфетку.—Въ выжатый сокъ всыпать 1 фун. очень мелкаго сахара т. е. 2 стакана, варить на самомъ легкомъ огнѣ и то не долго, такъ, чтобы сахаръ только совершенно распустился, а розовый сиропъ не потерялъ своего запаха. Для сильнѣйшаго запаха въ сиропъ этотъ можно влить 2 капли розоваго масла, а для цвѣта немного кошенили.

1294) **Сидръ лимонный къ чаю.**

На 1 фунтъ сахара—5 лимоновъ. Отереть сахаромъ цедру, выжать сокъ, смѣшать съ мелко истолченымъ сахаромъ. — На другой день вскипятить въ тазикѣ 3 раза, снимая накипь, остудить, слить въ банку.—Этотъ сидръ, если хорошо сваренъ, то долженъ застынуть и засахариться.

1295) **Сидръ изъ апельсиновъ къ чаю.**

На 1 фунтъ сахара—4 апельсина. Отереть сахаромъ цедру, истолочь, смѣшать съ выжатымъ сокомъ. — На другой день вскипятить три раза, когда будетъ готово, всыпать 1 чайную ложку лимонной соли.

1296) **Сорбетъ лимонный.**

Двумя фунтами сахара отереть цедру съ 3 лимоновъ, выжать изъ нихъ сокъ. Эти 2 фунта сахара развести 1-мъ небольшимъ стакановомъ воды, поставить на малый огонь мѣшая, когда сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ и, подложивъ болѣе дровъ, варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ застывать какъ желе и липнуть къ пальцамъ. Тогда отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ въ одну сторону, снимая пѣну и впуская по нѣсколько капель лимоннаго сока для бѣлизны, мѣшать пока не погустѣетъ, тогда переложить въ широкую банку, завязать. — Брать его ложечкою, запивать водою.

1297) **Собретъ малиновый.**

2 фунта самаго лучшаго сахара наколоть небольшими кусками, сложить въ тазикъ. Малину растереть, выжать сквозь салфетку такъ, чтобы этого густаго сока или пюре было почти 1½ стакана. Влить его въ сахаръ и мѣшать поставивъ на плиту на малый огонь, пока сахаръ не распустится совершенно.—Тогда прибавить дровъ и варить на довольно большомъ огнѣ, пробуя ложечкою, на которой должно застывать какъ желе. Тогда кастрюлю отставить и деревяннымъ пестикомъ мѣшать въ одну сторону, снимая если будетъ накипь, пока не погустѣетъ; перелить въ горшокъ и пока не остыло завязать холстомъ.

Г. СОКЪ БЕЗЪ САХАРА.

1298) **Сокъ безъ сахара изъ малины.**

Малину или землянику сложить въ банку съ отверзтіемъ внизу, обвязать сверху бумагою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. — Когда ягоды поднимутся, выпустить сокъ, остудить разлить въ бутылки по шейки.

[Нѣкоторыя ставятъ этотъ сокъ на окно на солнечную сторону на цѣлую недѣлю, потомъ процѣживаютъ въ бутылки.—Бутылки крѣпко закупорить, засмолить, лѣтомъ держать въ погребѣ, а зимою въ подвалахъ сухихъ, опрокинувъ бутылки горлышками въ сухой песокъ.

1299) **Сокъ изъ земляники.**

Приготовляется такъ, какъ сокъ изъ малины № 1298.

1300) **Сокъ клюквенный.**

Клюкву заморозить хорошенько, внести въ теплую комнату, растолочь ее, сложить въ банку или горшокъ съ отверзтіемъ внизу, или просто въ треугольный мѣшочекъ, подставить чашку, пусть сокъ понемногу стекаетъ, потомъ разлить въ бутылки или сперва вскипятить его раза три съ сахаромъ. (На бутылку сока отъ ¼ до ¾ фунта сахара.) Оставшуюся въ мѣшкѣ клюквенную массу опять заморозить, истолочь и процѣдить какъ сказано выше, слить въ отдѣльныя бутылки.

1301) **Сокъ изъ смородины и вишень, употребляемый зимою для мороженаго.**

Ягоды эти въ печь не ставятъ, а только растираютъ въ каменной

чашкѣ, складываютъ въ большую банку на два дня, потомъ процѣживаютъ сквозь фланель не выжимая ягодъ; сливаютъ въ бутылки и сохраняютъ какъ сказано № 1298. Такіе соки зимою употребляются для мороженаго; если понадобится, можно сварить изъ нихъ сиропъ.

1302) **Сокъ изъ барбариса и костяники, употребляемый зимою для мороженаго.**

Приготовляется точно также, какъ сокъ изъ смородины № 1301.

1303) **Сокъ лимонный безъ сахара.**

Выжать сокъ изъ лимоновъ, если есть, машинкою, вынуть зерна, процѣдить сквозь фланель, слить въ банку. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ въ другую банку, дать опять устояться, тогда уже разлить въ бутылки по шейки; можно влить на верхъ немного прованскаго или миндальнаго масла, закупорить, засмолить, опрокинуть бутылки горлышками въ сухой песокъ. — Срѣзанную же цедру высушить, мелко истолочь, сложить въ баночку, завязать бумагою, класть въ кушанья для запаха.—Свѣжую лимонную корку хорошо класть въ водку.

1304) **Сокъ лимонный съ сахаромъ.**

Отереть сахаромъ цедру съ нѣсколькихъ лимоновъ, срѣзать верхнюю кожицу.—Сокъ выжать, если есть, машинкою до послѣдней капли. — Вынуть зерна, процѣдить сквозь фланель, разлить въ банки или бутылки, положивъ сахара; на 1 стаканъ сока—2 стакана сахара. — Въ продолженіе двухъ или трехъ дней держать на солнцѣ, закупоривъ пробкою и часто мѣшая, чтобы сахаръ совершенно распустился. Тогда закупорить крѣпко бутылки, засмолить; если въ банкахъ, то съ самаго начала надобно обвязать ихъ пузыремъ.

1305) **Сокъ изъ крыжовника наподобіе лимоннаго.**

Около 15 іюня собрать зеленый крыжовникъ, очистить, истолочь хорошенько въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ, влить въ большую банку или бутыль, положить 2 — 3 лимона, нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ, завязать плотно тряпочкою, поставить на солнце на окно или даже въ саду подъ открытымъ небомъ на 12 или 14 дней.—Когда устоится слить осторожно сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, опустивъ въ каждую по 1 или по 2 ломтика лимона или цедру съ лимона, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. — Такой сокъ сохраняется 2 — 3 года и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше, такъ что трудно наконецъ отличить его отъ лимоннаго. Изъ него хорошо приготовлять желе, прибавивъ немного воды и, кто хочетъ, лимоннаго сока.

1306) **Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины, употребляемый зимою для мороженаго.**

Свѣжія ягоды протереть сквозь сито-и на 1 фунтъ протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 фунтъ очень мелко истолченаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ

распустился, дать простоять такъ 24 часа, потомъ слить въ сухія бутылки по шейки, закупорить въ ромѣ размоченными пробками, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ хорошъ зимою для мороженаго.

1307) **Сокъ вишневый.**

Взять свѣжихъ вишень, положить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, накрыть крышкою; на другой день истолочь, сложить въ мѣшечекъ, когда сокъ стечетъ варить его, пока не начнетъ тянуться, остудить, слить въ бутылку, закупорить и засмолить.

ОТДѢЛЕНІЕ XIX.

НАЛИВКИ, ШИПОВКИ, СЛАДКІЯ ВОДКИ, КВАСЪ И ПРОЧЕЕ ПИТЬЕ.

1308) Наливки.

Наливки можно приготовлять изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ; тѣ наливки, которыя замѣняютъ (средней крѣпости) виноградныя вина, приготовляются слѣдующимъ образомъ: прежде всего нужно обратить вниманіе, во-первыхъ, на то, чтобы ягоды были непремѣнно зрѣлыя и чистыя, безъ всякой примѣси зелени (листочковъ или корешковъ; будутъ ягоды лежалыя или смятыя, лишь бы безъ плѣсни, это нисколько не мѣшаетъ добротѣ наливокъ); если будутъ употреблены яблоки, то они должны быть кислыя, но не сладкія и ихъ нужно разрѣзать на нѣсколько частей такъ, чтобъ могли входить чрезъ горлышко бутыли. Во 2-хъ, чтобъ водка, употребленная для наливокъ, была хорошаго сорта, если не французская, то непремѣнно очищенная крѣпости 25% Гесса, иначе запахъ наливки будетъ дурной. Нужно взять стеклянную бутыль, всыпать въ нее какихъ угодно ягодъ или фруктовъ чистыхъ и зрѣлыхъ; на ягоды или фрукты влить въ бутыль, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы въ бутыли водки было одною третью болѣе чѣмъ ягодъ, т. е. ягодъ насыпать $^2/_3$ бутыли, налить водку до самаго верха горлышка бутыли, покрыть плотною тряпочкою, перевязать шпуркомъ, концы его припечатать и бутыль эту поставить на окно расположенное къ югу, т. е. къ солнечной сторонѣ (на два или три мѣсяца), взбалтывая бутыль черезъ трое или четверо сутокъ. Время, здѣсь назначенное отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ, зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ или фруктовъ и отъ ихъ количества; чѣмъ болѣе зрѣлыя ягоды и чѣмъ ихъ больше, тѣмъ менѣе нужно времени, такъ что, если взять совершенно зрѣлыя ягоды или фрукты и залить ихъ водкою выше ягодъ въ бутыли пальца на два только, то можно это время сократить даже до $1^1/_2$ мѣсяца. Послѣ этого нужно очистить наливку, т. е. процѣдить; взять чистую воронку, покрыть ее цѣльнымъ кускомъ хлопчатой бумаги, а сверху крѣпкою ветошкою и процѣженная такимъ образомъ наливку, разлить ее изъ бутыли прямо въ приготовленныя бутылки. Если наливка будетъ еще мутная, то такимъ же образомъ нужно процѣдить ее во второй разъ, что очень рѣдко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Такимъ образомъ приготовленная наливка еще довольно крѣпка, ее нужно развести водою, чтобы могла замѣнить виноградныя вина, поэтому нужно прибавить воды $^1/_4$ часть, а именно на 3 или 4 бутылки процѣженной наливки влить 1 бутылку воды, потомъ осластить наливку или разсиропить ее слѣдующимъ образомъ: на каждую бутылку наливки (считая вмѣстѣ и добавленную воду) нужно взять отъ $^1/_4$ до $^1/_3$ фунта сахара, расколоть его на мелкіе куски и изъ него приготовить сиропъ, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла помѣститься вся наливка, положить въ кастрюлю назначенный сахаръ, налить воды столько, чтобы сахаръ могъ только растаять, поставить на огонь, когда сахаръ растаетъ и вскипитъ, въ кипящій этотъ сиропъ влить тотчасъ наливку и назначенную для ея разведенія воду и держать на огнѣ пока наливка не начнетъ едва закипать; тогда сейчасъ же отставить кастрюлю, перелить наливку въ какую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынетъ, она совершенно готова къ употребленію; ее нужно разлить въ бутылки, закупорить, пробки запечатать, и такимъ образомъ наливка можетъ пробыть сколько угодно времени. Ко всѣмъ бутылкамъ съ наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки съ надписью и номеромъ бутылки; начинать употреблять съ послѣдняго номера, чтобы вѣрнѣе знать сколько остается. Количество сахара, здѣсь назначеннаго на бутылку отъ $^1/_3$ до $^1/_4$ фунта, зависитъ отъ вкуса приготовляющаго наливку, и еще отъ ягоды употребленной для наливки, между ними: черная смородина и морошка (изъ Архангельской губерніи) менѣе другихъ требуютъ сахара, а именно $^1/_4$ фунта на бутылку, изъ этихъ ягодъ наливки самыя вкусныя, особенно наливка изъ морошки, если только была употреблена ягода зрѣлая и хорошая водка, наливка совершенно похожа и вкусомъ и запахомъ (букетомъ) на старое венгерское высокое вино.

Наливки самыя лучшія—это изъ морошки, черной смородины, изъ вишень, мялины, красной смородины и рябины; эту послѣднюю собрать осенью послѣ первыхъ морозовъ, перебрать ее, всыпать въ бутыль, налить водкою, какъ сказано выше и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкапъ въ обыкновенной теплой комнатѣ мѣсяца на 2 или на 3.

1309) Шиповки.

Шиповки, также какъ наливки, можно приготовлять изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ съ тою только разницею, что этотъ напитокъ гораздо слаще и пѣнчѣе всякихъ наливокъ и опъ шипитъ какъ шампанское, поэтому и получилъ названіе шиповки; въ приготовленіи шипсвокъ нужно обратить вниманіе на выборъ ягодъ и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свѣжія и зрѣлыя и водка должна быть непремѣнно французская, или какъ еще въ западныхъ губерніяхъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ находится подъ названіемъ «старая» хорошая водка.—Шиповка эта приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную бутыль, влить въ нее 14 бутылокъ т. е. 7 штофовъ сырой чистой воды, всыпать 7 фунтовъ мелко истолченаго хорошаго сахара, помѣшать палочкою, чтобы сахаръ въ водѣ совершенно растаялъ, тогда всыпать 7 фунтовъ свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, влить 2 бутылки, т. е. 1 штофъ французской водки или старой, бутыль взболтать нѣсколько разъ, горлышко бутыли покрыть тонкою холстиною, перевязать и поставить на окно на солнце на 12 сутокъ; впродолженіе всего этого времени каждый день утромъ нужно чистою палочкою перемѣшать хорошенько въ бутылѣ ягоды не раздавливая ихъ или взболтнуть нѣсколько разъ бутыль. Въ концѣ этого времени т. е. 12 сутокъ, ягоды въ бутыли будутъ понемногу переходить снизу вверхъ и наоборотъ, это доказательство, что шиповка уже готова, тогда нужно ее процѣдить сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблять, какъ въ наливкѣ, хлопчатой бумаги), процѣдить въ другую бутыль и дать простоять

*

3 сутокъ на льду. Надобно замѣтить, что изъ остающихся ягодъ, никогда нельзя выжимать сокъ и смѣшивать его съ процѣженною уже шиковкою, что можно дѣлать приготовляя наливку. По прошествіи 3 сутокъ шиповка устоится, тогда разлить ее осторожно въ бутылки процѣживая еще разъ сквозь вчетверо сложенную холстину. Бутылки эти должны быть непремѣнно отъ шампанскаго (иначе онѣ всѣ лопнуть впослѣдствіи;) и наливать бутылки не полныя; пробки должны быть самыя лучшія; ихъ надобно предъ закупоркою выварить; закупоривать бутылки какъ можно крѣпче, забивая пробки деревянною колотушкою; пробки къ горлышкамъ привязать тонкою проволокою или прочною веревочкою (какъ закупориваютъ шампанское), горлышко съ пробкою облить смолою и всѣ бутылки поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ, перевернувъ бутылки горлышками внизъ и воткнувъ ихъ въ песокъ; оставить ихъ такъ отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 мѣсяцевъ; въ это время шиповка придетъ въ броженіе и тогда, если которая-нибудь бутылка лопнетъ, это послужитъ доказательствомъ, что шиповка уже готова; но можно надѣяться, что очень много полопается бутылокъ, если только дурно будутъ закупорены и если обыкновенныя бутылки, а не отъ шампанскаго.—Этотъ напитокъ можетъ быть сохраняемъ не долѣе какъ $1\frac{1}{2}$ года, онъ дѣлается кислымъ.—Самые лучшіе шиповки изъ куманики, малины, черной и красной смородины, изъ зрѣлаго крыжовника и проч.

1310) **Вишнякъ.**

Это самый вкусный и самый здоровый напитокъ; приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленныя, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ, насыпать вишень почти полный боченокъ такъ, чтобы пустаго мѣста въ боченкѣ оставалось не болѣе какъ на вершокъ или на $1\frac{1}{2}$. На вишни налить меда изъ ульевъ сыраго и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ обыкновенно продаютъ его) и безъ воска, лучше если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго. Медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ всѣ вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство, что можно замѣтить по верхнему ряду вишень: если онъ начнетъ покрываться медомъ, тогда и нужно перестать наливать.—Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы внѣшній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія; боченокъ этотъ поставить въ холодное мѣсто или въ погребъ, но не на самый ледъ или лучше зарыть его въ землю или въ песокъ въ подвалѣ и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ броженіе (ферментація), и если боченокъ непроченъ и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываетъ.

По прошествіи трехъ мѣсяцевъ вишнякъ будетъ совершенно готовъ; тогда откупорить боченокъ, перелить вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстину, бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучемъ;—такъ приготовленный вишнякъ можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный—вишень взойдетъ ведра два, а меду—1 ведро.

1311) **Водки сладкія.**

а) **Малиновая.** Зрѣлую, перебранную малину всыпать въ бутыль, налить спиртомъ три раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; черезъ 2 или 3 сутокъ слить спиртъ, на $\frac{1}{4}$ ведра спирта взять 3 стакана воды и $1\frac{1}{2}$ фунта сахара; воду съ сахаромъ сперва вскипятить раза два, снять до чиста накипь и въ горячій сиропъ вливать спиртъ понемногу, мѣшая ложкою; размѣшавъ хорошенько, процѣдить сквозь фланель или черезъ воронку, на которую положить сперва ваты, потомъ посыпать хорошихъ истолченыхъ угольевъ, но не гашеныхъ водою и на верхъ фланель.—Процѣживая такимъ образомъ влить водку въ бутыль ниже шейки, закупорить ее какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить въ бутылки.

Кто хочетъ имѣть очищенную водку въ короткое время, то на $\frac{1}{4}$ ведра водки надобно взять 10 или 15 гранъ поташа, распустить его въ рюмкѣ теплой воды, смѣшать въ водкою сильно мѣшая, поставить въ теплое мѣсто, процѣдить какъ сказано выше.

б) **Водка съ кардамономъ.** Взять $\frac{1}{4}$ ведра т. е. 1 гарнецъ спирта, всыпать въ него 15 золотниковъ крупно истолченнаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 недѣли, процѣдить, прибавить 3 стакана воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта сахара.—Далѣе вообще поступить какъ сказано «водка малиновая».

в) **Тминная.** Взять $\frac{1}{4}$ ведра спирта, всыпать 18 золотниковъ тмина, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ 2—3 недѣли, очистить, развести сиропомъ изъ 3 стакановъ воды и $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и поступить во всемъ, какъ сказано, «водка малиновая».

г) **Водка съ гвоздикою.** Гвоздику и корицу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать въ спиртъ, черезъ 2—3 недѣли очистить водку, процѣдивъ ее какъ сказано выше «водка малиновая». На $\frac{1}{4}$ ведра спирта 4 стакана воды, 6 золотниковъ гвоздики, 1 золотникъ бѣлой корицы, $\frac{1}{2}$ золотника лимонной цедры, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара.

д) **Мятная.** На $\frac{1}{4}$ фунта сушоной мяты налить 1 гарнецъ спирта, дать настояться, очистить, смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 4 стакановъ воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фунтовъ сахара, далѣе поступить, какъ сказано водка малиновая № 1304 а).

е) **Анисовая.** Приготовляется какъ и вышепоименованныя; на $\frac{1}{4}$ ведра спирта $\frac{1}{2}$ горсти аниса, $\frac{3}{4}$ золотн. корицы, $\frac{3}{4}$ золотника гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золотника лимонной цедры, $4\frac{1}{2}$ стакана воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта сахара.

ж) **Лимонная или апельсинная.** $\frac{1}{2}$ фунта срѣзанной самой верхней цедры лимонной или апельсинной налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирта, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 мѣсяца, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или $4\frac{1}{2}$ стакановъ воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фун. сахара и т. д. какъ сказано въ № 1304 а).

з) **Водка съ англійскимъ перцомъ.** Взять $\frac{1}{4}$ ведра спирта, всыпать 18 золотниковъ крупно истолченаго англійскаго перца, по-

ставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, процѣдить, развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стакановъ воды и $1\frac{1}{2}$ или 2 фунтовъ сахара, процѣдить, и т. д. какъ сказано въ № 1304 а).

1312) Водки очень сладкія въ родѣ ликеровъ.

Примѣчаніе. На $\frac{1}{4}$ ведра спирта 3 раза очищеннаго взять 6 или 9 стакановъ воды и 6 фунтовъ сахара, приготовить сиропъ изъ этой воды и сахара, снять до чиста накипь, когда остынетъ вливать мѣшая очищенный и процѣженный спиртъ, заправленный какими-нибудь спеціями; потомъ процѣдить сквозь фланель, какъ сказано въ примѣчаніи о сладкихъ водкахъ, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы ликеръ устоялся, тогда слить осторожно, разлить въ бутылки.

а) **Ликеръ розовый.** Собрать только что распускающіеся бутоны розъ, обрѣзать бѣлые кончики, сложить въ бутыль, налить спиртомъ 3 раза очищеннымъ, такъ, чтобы едва покрывало листья; поставить на солнце на 3 дня, потомъ слить, налить на свѣжій розовый цвѣтъ и такъ до трехъ разъ; потомъ процѣдить хорошенько; для цвѣта влить нѣсколько капель витріоля, но съ большою осторожностію, чтобы не перелить, потому что отъ этого ликеръ сдѣлался бы кислымъ, и потому послѣ каждой влитой капли витріоля взболтать бутыль и смотрѣть, если розовый цвѣтъ уже хорошъ, то и не лить болѣе витріоля; $\frac{1}{4}$ ведра такого спирта развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 6 или 9 стакановъ розовой воды и 6 фунтовъ сахара.

б) **Ликеръ съ ванилью.** $1\frac{1}{2}$ золотника ванили, $1\frac{1}{2}$ золотника вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнцемъ спирта 4 раза очищеннымъ и 3 стаканами воды, поставить на солнце на двѣ недѣли, потомъ процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стакановъ воды и 6 фунтовъ сахара и т. д.

в) **Ликеръ лимонный и апельсинный.** Взять срѣзанной верхней цедры лимонной или апельсинной, если свѣжей, то 1 фунтъ, если сухой, то $\frac{1}{2}$ фунта; налить $\frac{1}{4}$ ведромъ спирта и 3 стаканами воды, поставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, потомъ смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стакановъ воды и 6 фунтовъ сахара, процѣдить сквозь фланель и такъ далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи.

г) **Ликеръ малиновый.** Свѣжія ягоды растереть, процѣдить сквозь холстину; когда сокъ стечетъ, взять 6 или 9 стакановъ этого сока, смѣшать съ 6 фунтами сахара, вскипятить раза два, три, снять до чиста накипь, остудить, влить $\frac{1}{4}$ ведра спирта, процѣдить сквозь фланель и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи.

д) **Ликеръ земляничный.** Перебрать свѣжую землянику, всыпать въ бутыль, налить спиртомъ такъ, чтобы ее покрыло, поставить на два дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить; $\frac{1}{4}$ ведра этого земляничнаго спирта развести 3 стаканами воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить раза 2—3 съ 6 фунтами сахара.

1313) Шоколадъ.

Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, всыпать тертый шоколадъ, развести вскипяченымъ теплымъ молокомъ или сливками, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, но не дать кипѣть; когда пѣна поднимется, тотчасъ разлить въ чашки, подавать.

Выдать на 6 чашекъ:

3 желтка. } 3 обыкновенныхъ куска сахара.
3 стакана молока или сливокъ. } $\frac{1}{8}$ фунта шоколада.

Или другимъ манеромъ: пропорція всего та же самая, но въ холодное молоко или сливки всыпать сахаръ и тертый шоколадъ, поставить на плиту безпрестанно мѣшая, пока молоко не закипитъ; $\frac{1}{4}$ стак. холоднаго еще молока разбить съ 3 желтками, когда молоко закипитъ, влить эти желтки шибко мѣшая метелкою, тотчасъ отставить кастрюлю и бить метелкою, пока шоколадъ не обратится въ пѣну; разливать въ чашки и подавать.

1314) Лимонадъ.

Стереть сахаромъ цедру съ лимона, развести 6 стаканами кипяченой воды, размѣшать, выжать сокъ изъ $1\frac{1}{2}$ или 2 лимоновъ, процѣдить.

Выдать на 6 стакановъ:

2 лимона, $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ фунта сахара, т. е. по 3—4 куска сахара на стаканъ, смотря по желанію.

1315) Оршадъ.

Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 6 стаканами кипяченой воды, процѣдить, выжать, всыпать сахаръ, размѣшать, влить, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ стакана воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

Выдать на 6 стакановъ:

$\frac{1}{2}$—$\frac{2}{3}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$—2 стакана сладкаго миндаля въ томъ числѣ около $\frac{1}{4}$ стакана горькаго. } $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{3}$ фунта сахара. ($\frac{1}{4}$ стакана воды померанцовыхъ цвѣтовъ).

1316) Питье изъ клюквы.

$\frac{3}{4}$ фунта клюквы разварить въ 4 стаканахъ воды съ $\frac{1}{4}$ вершкомъ ванили, процѣдить, выжать; смѣшать съ 2 стаканами воды, скипяченой съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ:

$1\frac{1}{2}$ стак. т. е. $\frac{3}{4}$ фунта клюквы.
$\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ фунта сахара. } ($\frac{1}{4}$ вершка ванили, кто любитъ).

1317) Фисташковое питье.

$\frac{1}{2}$ фунта фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, облить холодною водою; когда вода стечетъ, развести 4 стаканами кипяченой остывшей воды, протолочь нѣсколько разъ, процѣдить; выжать, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки порошка ванили, прибавить 2 стакана воды, вскипяченой съ сахаромъ.

ВЫДАТЬ НА 6 СТАКАНОВЪ ПИТЬЯ.

$^1/_2$ фунта фисташекъ. } $^1/_4$—$^1/_3$ фунта мелкаго сахара.
$^1/_2$ ложки порошка ванили. }

1318) Питье изъ барбариса.

$^3/_4$ фунта барбариса разварить въ 4 стаканахъ воды съ $^1/_2$ вершкомъ ванили, процѣдить сквозь салфетку, выжать, прибавить 2 стакана воды, вскипяченой съ сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ фун. т. е. $1^1/_2$ стакана барбариса } $^1/_2$ вершка ванили, $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.

1319) Питье апельсинное.

Взять $^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара, отереть имъ цедру съ $^1/_2$ апельсина истолочь сахаръ, смѣшать съ сокомъ $1^1/_2$ апельсина и $^1/_2$ лимона, развести кипяченою водою такъ, чтобы всего было 6 стакановъ, процѣдить.

ВЫДАТЬ:

$^1/_2$—$^3/_4$ фун. сахара, $1^1/_2$ апельсина. } $^1/_2$ лимона.

1320) Квасъ яблочный.

Взять высушеныхъ простыхъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ, налить ихъ кипяткомъ воды, накрыть, черезъ сутки слить процѣдить, употреблять.

Эти же яблоки и груши можно налить кипяткомъ въ другой разъ.

Квасъ яблочный другимъ манеромъ. Спѣлыя яблоки нарѣзать ломтиками, вырѣзать изъ нихъ сердцевины, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытомъ воздухѣ, на солнцѣ. Взять бочку величиною въ $4^1/_2$ ведра, всыпать въ нее 1 ведро этихъ сушоныхъ яблокъ и 1 ведро сушоныхъ грушъ. — Бочку наполнить рѣчной вскипяченой и остывшей водой, поставить въ умѣренно тепломъ мѣстѣ дня на три, потомъ вынесть въ подвалъ, пусть тамъ стоитъ незакупоренною, а только прикрытою холстиною, до тѣхъ поръ, пока квасъ не придетъ въ броженіе.—Тогда закупорить бочку, чрезъ три недѣли можно квасъ этотъ уже употреблять; лучше разлить его въ бутылки, положивъ въ каждую по 8—10 золотниковъ изюма, засмолить ихъ, закопать въ песокъ.

1321) Квасъ хлѣбный бѣлый.

Самый простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ—это квасъ бѣлый хлѣбный, который приготовляется для людей, употребляется для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ. Взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фунтъ солода, 1 фунтъ гречневой муки смѣшать, смочить 1 гарнцемъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнцемъ кипятка, черезъ полчаса влить опять гарнца два кипятка и такъ раза три, четыре; когда вольется такимъ образомъ ведро кипятка, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ $^1/_2$ гарнца или немного болѣе гущи изъ подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать,

перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведеръ 5 кваса. Когда квасъ выйдетъ, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса, остальную же гущу влить въ пойло для коровы.

Квасъ хлѣбный красный.—1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнецъ солода ячменнаго, 1 гарнецъ солода ржанаго и 1 гарнецъ солода пшеничнаго, 2 стакана дрожжей и $^1/_2$ фунта мяты. Изъ этой пропорціи выйдетъ не менѣе 12 ведеръ кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солодъ, муку пшеничную и гречневую, оставивъ двухъ послѣднихъ по одному фунту, всыпать все это въ кадку, влить немного теплой воды такъ, чтобы тѣсто было густо. Вскипятить чугунъ воды и кипяткомъ заварить это тѣсто, размѣшать до гладкости. Когда печь истопится, приготовить 2 чугуна, влить въ нихъ по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тотчасъ же тѣсто и вставить въ самую жаркую печь, которую вымести, оставивъ горячихъ угольевъ по обѣимъ сторонамъ; замазать печку глиною. На другой день т. е. черезъ 24 часа вынуть чугуны, влить въ нихъ теплой воды такъ, чтобы чугуны были полные; дать постоять часа $1^1/_2$ — 2, чтобы корочки размокли; переложить все тѣсто опять въ кадку, размѣшать хорошенько, влить ведра 2 кипятка, размѣшать, прибавить 4 ведра холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, положить небольшой кусокъ льда, дать устояться.

Между тѣмъ приготовить подбивку, т. е. взять ковша два только что сверху устоявшагося сусла, всыпать въ него оставленные 1 фунтъ пшеничной и 1 фунтъ гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда сусло въ кадкѣ совершенно устоится, слить эти 6 ведеръ въ 12 ведерный боченокъ и положить туда же поднявшуюся опару. — На оставшееся же въ кадкѣ тѣсто влить еще около 6 ведеръ холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, дать опять устояться, слить въ тотъ же боченокъ.

Взять немного этого кваса, положить въ него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, процѣдить въ боченокъ или положить туда же и мяту, закупорить хорошенько, перенести квасъ на погребъ лѣтомъ, а зимою въ сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло. — Черезъ два дня квасъ можно уже употреблять.

ОТДѢЛЕНІЕ XX.

УКСУСЪ, ХЛѢБЪ, СЫРЪ.

А) УКСУСЪ.

Примѣчаніе. На 7 гарнцевъ ключевой воды взять 1 гарнецъ водки, влить въ боченокъ, положить въ него листъ простой бумаги, которую намазать 1 фунтомъ нерастопленнаго свѣжаго меда вмѣстѣ съ воскомъ и свернуть въ трубку.

Точно такимъ же образомъ приготовить еще два боченка; всѣ эти три боченка поставить въ теплое и сухое лѣто на солнце, а зимою въ теплую комнату недалеко, но не подлѣ печи, не закупоривать ихъ втулкою, а накрыть только полотномъ; оставить ихъ такъ, не трогая, мѣсяца на три; по истеченіи этого времени уксусъ уже можно употреблять.—Уходъ за уксусомъ, говорятъ, долженъ принадлежать только одному человѣку и то мужчинѣ; наставлять уксусъ надобно въ пятницу на новолуніи.

Черезъ три мѣсяца, когда уксусъ, будетъ готовъ въ пятницу на новолуніи, утромъ, натощакъ натянуть уксусъ ливеромъ (не опуская его глубоко, чтобы не испортить гнѣзда) столько, сколько надобно для мѣсячнаго употребленія и сколько будетъ взято уксуса, столько же и долить боченокъ ключевою водою съ водкою (7 частей воды, 8-я часть водки), но не доливать никогда уксусомъ, потому что отъ этого весь уксусъ испортится. — На другой мѣсяцъ взять такимъ же образомъ уксусъ изъ втораго боченка и также долить; на третій мѣсяцъ, все-таки въ пятницу на новолуніи, взять уксусъ изъ третьяго боченка; такимъ образомъ уксусъ никогда не выведется и будетъ стоять по три мѣсяца.

Когда берется изъ боченка уксусъ и доливается водою съ водкою, можно прибавлять понемногу меда, но не бумаги, которая кладется только одинъ разъ, съ самаго начала.

Если гнѣздо долго не образуется то, чтобы приспѣшить его, дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: взять свѣжее куриное яйцо, сдѣлать въ немъ на обоихъ концахъ не очень большія отверзтія и прижавъ ихъ пальцами, чтобы не вышелъ бѣлокъ, опустить яйцо осторожно бокомъ въ уксусъ; черезъ двѣ—три недѣли около яйца начнетъ образоваться гнѣздо, уксусъ начнетъ крѣпнуть и поправляться.

Уксусъ эстрагонный.—На одинъ гарнецъ, т. е. на 4 бутылки выше описаннаго уксуса или уксуса № 1322, или 1325, взять 3 стакана вымытыхъ и высушенныхъ листьевъ и стебельковъ эстрагона, слить все это въ бутыль, не закупоривать, но прикрыть только холстиною, поставить въ теплое мѣсто на одинъ мѣсяцъ, но не болѣе, потомъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить.

1322) **Хлѣбный уксусъ.**

2 гарнца ржаной муки заварить горячею водою, но не кипяткомъ, размѣшать, накрыть, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ часовъ на 12, когда каша эта сдѣлается красноватою и осолодѣетъ, тогда переложить въ кадку 4-хъ ведерную, развести кипяткомъ 4 ведрами, пусть остынетъ; тогда положить 4—5 ложекъ дрожжей, накрыть; когда

начнется броженіе, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процѣдить ее сквозь полотно, слить въ боченокъ, прибавить бутылки 3 крѣпкой водки, положить кусокъ хлѣба, намазаннаго $1\frac{1}{2}$ стаканомъ меда, прикрыть втулку полотномъ и пусть стоитъ такъ лѣтомъ на солнцѣ, а зимою въ теплой комнатѣ въ продолженіе трехъ мѣсяцевъ, такъ, чтобы никто до боченка не дотрогивался, Когда сверху образовавшаяся пѣна въ родѣ плѣсни опадетъ сама собою внизъ тогда уксусъ готовъ, можно разлить его въ бутылки. Этотъ чистый уксусъ можно употреблять къ столу, какъ въ кушанья, такъ и для всѣхъ маринованныхъ салатъ, фруктовыхъ или овощныхъ.

1323) **Уксусъ изъ березоваго сока.**

Весною въ апрѣлѣ мѣсяцѣ налить въ боченокъ 2 ведра березоваго сока и 2—3 бутылки простой крѣпкой водки, положить 1 фунтъ меда, намазаннаго на синей бумагѣ; поставить въ тепломъ мѣстѣ не закупоривая боченка, а только прикрывъ тряпочкою. Этотъ уксусъ чрезвычайно вкусенъ и здоровъ.

1324) **Винный уксусъ.**

Если найдется 5—6 бутылокъ испортившагося, кислаго вина, слить его въ боченокъ, налить 1 ведромъ холодной вскипяченой воды, прибавить фунта 2 сахара или меда, положить вейнштейна около 3 золотниковъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ не закупоривая, а прикрывъ втулку полотномъ. (Нѣкоторыя кладутъ въ него старое гнѣздо ласточекъ). Черезъ 2 мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ, тогда разлить его въ чистыя большія бутыли или бутылки, закупорить.

1325) **Хлѣбный уксусъ.**

Взять 3 штофа дождевой воды, вскипятить ее въ хорошо вылуженной кастрюлькѣ или въ самоварѣ, распустить въ ней 12 лотовъ мелко истолченнаго вейнштейна и 18 лотовъ хорошаго меда; прибавить еще $3\frac{1}{2}$ штофа дождевой воды и $\frac{1}{2}$ штофа крѣпкой водки (изъ ржи), слить все это въ ведерную бутыль, наполняя ея $\frac{7}{8}$ частей.—12 или 16 лотовъ ржанаго хлѣба налить 3 стаканами крѣпкаго уксуса, когда хлѣбъ разбухнетъ, сложить его вмѣстѣ съ уксусомъ въ бутыль, размѣшать все хорошенько длинною чисто-остругганною палочкою; бутыль не закупоривать пробкою, а завязать только тряпочкою, поставить въ теплую комнату на шкапъ недалеко отъ печки. Оставить такъ, не трогая его, на 8 или 10 недѣль. Тогда уксусъ будетъ готовъ, слить его осторожно, разлить въ бутылки, процѣживая сквозь пропускную бумагу. Въ гущу, оставшуюся въ бутыли, можно влить опять воды, смѣшанной съ медомъ и водкою, какъ сказано выше и дѣлать сзѣжій уксусъ, но не прибавлять болѣе вейнштейна и хлѣба.

Изъ этой пропорціи выйдетъ уксуса 7 штофовъ. Въ этотъ уксусъ, въ бутыль, можно класть пѣну съ варенья, ягоды изъ подъ наливокъ, шиповокъ и проч.

В) ХЛѢБЪ.

1326) Хлѣбы ржаные, ситные и рѣшетные.

Въ квашенкѣ, въ которой приготовляется тѣсто для хлѣба, остается всегда на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служитъ для закваски слѣдующаго хлѣба, кто любитъ хлѣбъ покислѣе, то надо оставить въ квашенкѣ кромѣ тѣста, оставшагося при стѣнкахъ, еще кусокъ величиною въ гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда накрытою скатертью и деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдохнется.—Мѣсто, гдѣ стоитъ квашенка, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, иначе могъ бы хлѣбъ испортиться: квашенку эту не употреблять ни на что иное.—Иногда случается, что квашенка то есть закваска портится и что хлѣбъ никакъ не удается, по испеченіи бываетъ чернымъ, тяжелымъ и съ закальцомъ, тогда нѣкоторыя поправляютъ квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками лука и солью, потомъ споласкиваютъ лѣтнею водою и растворяютъ хлѣбъ какъ обыкновенно на свѣжей закваскѣ.—Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь и на сывороткѣ и на простоквашѣ, но на каждый такой хлѣбъ надо имѣть особенную квашенку, она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя, это зависитъ отъ сорта и сухости муки, но приблизительно пропорція слѣдующая: на $^1/_4$ ведра воды, сыворотки или простоквши берется 1 ведро муки.

По испеченіи, хлѣба прибываетъ третья часть, напримѣръ: если хлѣбъ пекется изъ 9 фун. муки, хлѣба должно быть, когда испекется и остынетъ, по крайней мѣрѣ 12 фун., если изъ 12 фун. муки, то хлѣба выйдетъ 16 фунтовъ.

Муку, назначенную на хлѣбъ, надобно сперва просушить, разсыпавъ ее при печи, на скатерти, на столѣ. Съ вечера растворить, т. е, взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать, $^1/_3$ часть или половину назначенной муки всыпать въ квашенку, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею некипяченою, но только подогрѣтою до 25 град. Реомюра.—Размѣшать хорошенько веселочкою, посыпать сверху мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ ситной муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ простой же ржаной погуще. На другой день утромъ (если только квашенка стояла въ тепломъ мѣстѣ), тѣсто поднимется, муки, которая была посыпана сверху не будетъ видно; тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любитъ, тмина и мѣсить тѣсто какъ обыкновенно съ полчаса, Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, знакомъ чего будетъ отставать отъ рукъ, накрывъ скатертью, оставить его въ квашенкѣ, пока не поднимется, что должно наступить черезъ $1^1/_2$ или 2 часа, если стоитъ въ теплѣ и хорошо закрыто; тогда тѣсто перекатать въ хлѣбы, если хлѣбы ситные, можно опустить ихъ въ воду (такъ холодную, какъ бываетъ вода лѣтомъ въ рѣкѣ), гдѣ должны лежать пока не поднимутся, а когда хлѣбы всплывутъ на верхъ, садить ихъ въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно

быть спокойнымъ на счетъ времени, въ продолженіи котораго долженъ подниматься хлѣбъ, когда всплываетъ на верхъ, тогда и садить его въ печь. Впрочемъ, если хлѣбы поднимаются и на столѣ, то небольшой кусокъ тѣста можно опустить на пробу въ воду и когда онъ поднимется, тогда и всѣ хлѣбы можно садить въ печь.

Или, раскатавъ хлѣбы, оставить ихъ на столѣ накрытыми въ тепломъ мѣстѣ, пусть поднимутся. Чтобы тѣсто поднялось какъ слѣдуетъ, надобно на то отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа времени, а иногда и немного болѣе, отъ этого по большей части зависитъ удача хлѣба, если мало поднимется, хлѣбъ будетъ тяжелъ и густъ, если же на столько поднимутся, что уже не могутъ болѣе подняться въ печи, тѣсто опадаетъ и потомъ дѣлается закалецъ.

Садя хлѣбъ въ печь посыпать на лопатку муки, положить на нее хлѣбъ, облить его кипяткомъ, сгладить и посадить въ печь чисто выметенную. Хлѣбъ, который поднимается въ холодной водѣ, не надобно обливать кипяткомъ.

Для ситнаго хлѣба теплота печи должна быть 60 град. Реом.,—для простаго же ржанаго хлѣба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно слѣдующимъ образомъ: бросить въ нее горсть муки, если она исподволь подрумянится, знакъ, что печь хороша, если же тотчасъ сгорить или совсѣмъ не подрумянится, значитъ или слишкомъ жарка или наоборотъ. Посадивъ хлѣбъ въ печь, закрыть вьюшку.

Сколько сидѣть хлѣбамъ въ печи—опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительное время слѣдующее: хлѣбъ величиною въ 12 фунтовъ пекется отъ $2^1/_2$ до 3 часовъ, въ 1 фун. величиною—$^3/_4$ часа. Чтобы узнать готовы ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи, если онъ будетъ легокъ и, если ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значитъ хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ подрумянится и почти будетъ готовъ, тогда вынимать по одной штукѣ, обливать тотчасъ же при печи кипяткомъ и опять въ печь.—Ржаные же простые хлѣбы, не надо ни одного раза обливать кипяткомъ, а только садя въ печь сгладить ихъ обмокнувъ руки въ холодную воду и когда уже готовы, вынувъ изъ печи смочить также слегка водою. Вынимать хлѣбъ изъ печи надобно осторожно, положить ихъ на столъ около рѣшета или сита, т. е. однимъ концомъ на столъ, а другимъ чтобы опирались о рѣшето для того, чтобы проходилъ подъ ними воздухъ и чтобы въ одно время простывала и верхняя и нижняя корка; хлѣбъ не выносить въ холодное мѣсто пока онъ не остынетъ.

1327) Хлѣбы ситные съ картофелемъ.

На 1 ведро муки взять $^1/_4$ ведра картофеля, очистить, налить водою, разварить его до мягкости, растереть, и когда немного остынетъ такъ, что можно будетъ держать въ немъ руку, протереть сквозь рѣшето въ квашенку, размѣшать съ $^1/_2$ частью назначенной муки, не подливая воды, даже не мочить рукъ; размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто на цѣлую ночь и даже долѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить сильно и скоро, всыпать соли и тмина, когда тѣсто

начнетъ тянуться и отставать отъ рукъ, тогда, накрывъ тѣсто, оставить его на 3—4 часа, чтобы поднялось, но не слишкомъ.—Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и садить въ печь не обливая водою. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано въ хлѣбѣ № 1326. На 20 фун. муки можно взять и 10 фун. картофеля, а даже и 20.

1328) **Хлѣбы ситные заварные и ржаные постные сухари.**

Всыпать въ квашенку треть назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть, пусть остынетъ. Взять оставшійся въ квашенкѣ отъ прошедшаго хлѣба кусокъ тѣста, снять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто.—Когда тѣсто поднимется и осолодѣетъ, всыпать остальную муку, соль, тминъ, кто любитъ, замѣсить, выбивая тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда во второй разъ поднимется, скатать хлѣбы круглые или продолговатые, дать подняться, потомъ класть каждый хлѣбъ на лопату, посыпанную мукою, смазать сверху теплымъ легкимъ пивомъ или квасомъ или бѣлкомъ, посыпать анисомъ и въ печь. Далѣе поступать какъ сказано въ № 1326.

Ржаные постные сухари. Взять небольшое корыто, всыпать въ него 1 ведро, т. е. 4 гарнца овсяной муки, влить 3 гарнца теплой воды, размѣшать, накрыть, поставить на ночь въ теплое мѣсто. На другой день процѣдить эту опару сквозь рѣшето, замѣсить тѣсто, вливъ 1 стак. дрожжей, положивъ соли и всыпавъ ситной ржаной муки, къ которой прибавить пятую или четвертую часть пшеничной; этой смѣшанной муки на эту пропорцію выйдетъ отъ 6 до 8 гарнцевъ.—Накрыть тѣсто, дать подняться впродолженіе 2 — 3-хъ часовъ, смотря по дрожжамъ. Потомъ дѣлать изъ тѣста маленькія булочки, когда опѣ на столѣ поднимутся, садить ихъ въ печь, какъ обыкновенный ржаной хлѣбъ. Когда булочки испекутся, вынуть ихъ, дать имъ остынуть, потомъ разрѣзать каждую на двѣ половинки; разрѣзанною стороною обмокнуть въ пиво или только скропить пивомъ, посыпать солью и тминомъ, уложить на желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны и разсыпчаты.

Сохранять ихъ въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ.—Тѣсто для этихъ сухарей нельзя приготовлять въ хлѣбной квашенкѣ, потому что послѣ этого тѣста хлѣбъ нѣсколько разъ сряду испортится.

Слѣдовательно выдать на 3 гарнца воды 1 стаканъ дрожжей, 4 гарнца овсяной муки, гарнца 1 1/2 пшеничной, отъ 5 до 6 1/2 гарнцевъ ржаной ситной муки, немного соли, тмина и пива.

В) СЫРЫ.

1329) **Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною.**

Разлитое какъ обыкновенно въ горшки парное цѣльное молоко, когда постоявъ нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ скиснетъ, т. е.

сдѣлается изъ него такъ называемая простокваша и начнетъ отдѣляться сыворотка, тогда, перемѣшавъ сметану съ молокомъ, но лучше не трогая сметаны, вставить въ лѣтнюю печь въ 40 град. Реом. или просто послѣ хлѣбовъ, то есть не въ слишкомъ горячую печь; потому что если молоко вдругъ обратится въ творогъ, то сыръ будетъ разсыпчатый и не вкусенъ. Такъ приготовленный творогъ, вынуть изъ печи и въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ оставить, пока совершенно остынетъ; тогда переложить творогъ изо всѣхъ горшковъ въ одинъ мѣшокъ, когда вытечетъ изъ него сыворотка, положить мѣшокъ съ творогомъ на покато сдѣланный столъ, покрыть сверху доскою, на нее положить камень, сперва не такъ тяжелый, а послѣ потяжелѣе.—Черезъ нѣсколько часовъ, когда сыворотка вся стечетъ въ подставленную посуду, вынуть изъ мѣшка творогъ, слегка посолить, кто любитъ, положить тминъ, не очень растирая творога, чтобы не испортить слоевъ, потомъ переложить въ маленькіе треугольные мѣшечки, перевязать ихъ, и положить опять подъ гнетъ, т. е. покрыть ихъ доскою и каменьями, на нѣсколько часовъ.

Кто любитъ, чтобы сыръ былъ очень слоистый, то его совсѣмъ не надо солить, чтобы не растирать творога, сложить въ маленькіе треугольные мѣшечки, а вынувъ изъ нихъ, посолить сверху или обвернуть ихъ на 24 часа въ тряпку, намоченную въ соленой водѣ. Повторить это нѣсколько разъ.

И тѣмъ и другимъ манеромъ приготовленные сыры сушатся лѣтомъ на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, но далеко отъ печи, на полкахъ или жердяхъ, покрытыхъ соломою. Сыры сушеные на солнцѣ или близко печи трескаются. Оскабливать ножемъ и обмывать соленою водою каждый разъ какъ покажется на нихъ плѣсень. Чтобы не касались ихъ мухи, то лучше всего сушить ихъ въ корзинкахъ, черезъ которыя проходитъ воздухъ, или накрывать густою сѣткою, переворачивать сыры часто то на одинъ, то на другой бокъ. Хорошо высушенные уже сыры, очищенные и оскобленные ножемъ, складывать въ большіе горшки, пересыпать въ нихъ овсяною соломою, или весь горшокъ съ сырами засыпать ею; вообще сохранять ихъ не въ слишкомъ сухомъ и не въ слишкомъ сыромъ мѣстѣ, въ первомъ случаѣ—очень сохнутъ, во второмъ плѣснѣютъ и портятся. Если покроются плѣсенью, обмыть ихъ сывороткою, посолить, высушить въ тѣни, переворачивая на обѣ стороны.

1330) **Сыръ домашній простой безъ сметаны, съ тминомъ и нѣсколько словъ о сметанѣ, творогѣ и маслѣ.**

Сыръ домашній простой приготовляется точно также, какъ и первый № 1329, но безъ сметаны, изъ одной простокваши.

Изъ 1 ведра простокваши выходитъ приблизительно творога (когда съ него стечетъ сыворотка) до 6 фунтовъ. Изъ 1 ведра хорошей домашней чистой сметаны безъ всякой примѣси простокваши и муки выходитъ чухонскаго вымытаго, но несоленаго масла около 15 фун.—Масло надобно перемыть до чиста, перемѣняя нѣсколько разъ воду такъ теплую, какъ лѣтомъ рѣчная вода, посолить бѣлою, высушенною солью. На 1 пудъ масла берется 4 1/2 фунта такой соли; если масло заготовляется на годъ, два или болѣе, то положить 5 фунтовъ

соли.—Складывать масло лучше всего въ каменную или муравленую посуду; посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнетать его какъ можно лучше; сверху залить очень соленою водою на два пальца, накрыть чистою тряпочкою, подобравъ концы, чтобы они не висѣли; когда вода уменьшится, подлить свѣжей. Вмѣсто каменной посуды можно масло складывать въ кадочки дубовыя, кленовыя, даже ольховыя, но не изъ ёли, сосны и прочаго смоленаго дерева.— Онѣ должны быть крѣпки, безъ трещинъ, чтобы не вытекала соленая вода; старыя кадочки, т. е. подержаныя предпочитаются новымъ.

Сливочное масло, которое сбивается изъ сливокъ, а не изъ сметаны, и которое подается къ чаю, хорошо сперва перемыть въ свѣжемъ пресномъ молокѣ, а потомъ въ водѣ, посолить слегка.

Масло, употребляемое для жаренья, такъ называемое «русское масло» перетапливается слѣдующимъ образомъ:

Взять напр. 10 фунтовъ чухонскаго масла, положить его въ большую вылуженную кастрюлю, влить фунтовъ 20 воды т. е. гарнца $3^1/_4$, поставить на легкій огонь, мѣшать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю, поставить въ холодное мѣсто; когда масло застынетъ, сдѣлать въ немъ небольшое отверзтіе до самаго дна, слить совершенно воду; налить свѣжею, опять растопить масло, повторить это 3 или 4 раза, пока вода, которая стекаетъ, не будетъ совершенно чистою; тогда масло посолить, какъ сказано выше, самою мелкою солью, сложить въ горшки или кадочки, накрыть тряпочкою, залить очень соленою водою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такъ приготовленное масло не портится въ продолженіи 3—4 лѣтъ.

1331) Сыръ по видимому сухой, но въ серединѣ такъ мягокъ и такъ разрѣзывается какъ голландскій.

Взять простокваши безъ сметаны, поставить ее въ самую лѣтнюю печь, потомъ остудить совершенно творогъ, сложить въ мѣшокъ; на другой день, когда сыворотка стечетъ, размѣшать творогъ съ солью, разложить въ маленькіе мѣшечки и держать подъ гнетомъ двое сутокъ; потомъ вынуть сыры изъ мѣшечковъ, тотчасъ накрыть ихъ плотною холстиною, чтобы не доходилъ до нихъ воздухъ. Каждый день переворачивать сыры, пока не покроются плѣсенью какъ грибами и пока не будетъ слышенъ отъ нихъ сильный и непріятный запахъ, что окажется не ранѣе двухъ, трехъ недѣль; въ продолженіи этого времени не отворять въ той комнатѣ окопъ и не топить въ печи.

Тогда снять съ сыровъ холстину на одну недѣлю; когда плѣсень обсохнетъ, вымыть сыры въ сывороткѣ, подогрѣтой такъ, чтобы едва могла выдержать рука, и обмывая ихъ не скоблить плѣсень ножемъ или пальцемъ, но только обтирать ихъ слегка ладонью. Перемѣнять такъ согрѣтую сыворотку нѣсколько разъ, пока сыры не будутъ чисты. Тогда опять въ той же комнатѣ разложить ихъ на сухихъ чистыхъ полкахъ, но не накрывать уже ихъ болѣе, переворачивать ихъ непремѣнно два раза въ день; можно иногда открывать окна или зимою топить въ печи. Когда высохнутъ, сложить ихъ въ сухую рожь. За два или 3 часа передъ употребленіемъ обмыть ихъ въ горячей водѣ, дать слегка обсохнуть. Лучше всего приготовлять такіе сыры вскорѣ послѣ праздника Петра и Павла: они будутъ сверху сухи, а въ серединѣ такъ мягки, какъ сыръ голландскій и, разрѣзывая ихъ, не будутъ разсыпаться какъ прочіе сыры.

1332) Сыръ швейцарскій.

Подпушка № 1, отъ которой свертывается пряное молоко. Отъ только что зарѣзаннаго теленка взять верхніе рубцы, вымыть ихъ хорошенько и мочить 3—4 часа въ крѣпкомъ уксусѣ; потомъ сполоснуть ихъ хорошенько въ сывороткѣ, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на двухъ тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За три или четыре часа передъ употребленіемъ намочить эти рубцы въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется въ свѣжеподоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одни и тѣ же рубцы можно употребить три раза, только каждый разъ, вынувъ изъ сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить растянувъ на палочки.

Подпушка № 2. Рубцы телячьи очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкою солью внутри и снаружи; черезъ 2—3 дня опять вымыть и натереть солью, потомъ растянуть на палочки, высушить. Передъ дѣланіемъ сыровъ, взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свѣжаго молока, смѣшать, вставить въ теплую печь, когда отскочитъ сыворотка, слить ее, намочить въ ней рубцы, не вынимать ихъ пока сыворотка не скиснетъ. Эта сыворотка употребляется также въ сыры.

Приготовленіе сыра. Взять 1 ведро только что подоеннаго молока, влить въ него сливки, снятыя съ 1 ведра вчерашняго молока, поставить на горячіе уголья въ чисто вылуженной кастрюлькѣ, подогрѣть молоко, чтобы было немного теплѣе молока только что подоеннаго, влить въ него 2 бутылки подпушки № 2, т. е. сыворотки, въ которой мокли рубцы, и мѣшать деревянною лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка. Тогда снять кастрюльку съ огня, слить сыворотку и выжать остальную осторожно, чтобы не размять творогъ, потому что отъ этого зависитъ воздреватость сыра; сложить творогъ въ форму, обложенную тонкою мокрою ветошкою. Форма эта должна быть деревянная четыреугольная, около 6 вершковъ длины и 4 вершковъ ширины, высота какая угодно; на днѣ должно быть 5 дырочекъ, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный въ форму творогъ накрыть дощечкою въ 4 вершка толщиною, положить на эту дощечку камни сперва небольшіе, а потомъ постепенно увеличивать ихъ тяжесть. Держать такъ пока сыворотка не перестанетъ стекать и сыръ не обсохнетъ, т. е. по крайней мѣрѣ 24 часа; тогда вынуть сыръ осторожно, посолить его и натереть со всѣхъ сторонъ мелкою солью, положить его въ корзинку, черезъ которую бы проходилъ воздухъ, а мухи не касались; два раза въ день переворачивать сыръ и первые дни только натирать солью.—Черезъ нѣсколько недѣль двухфунтовой такой сыръ совершенно уже готовъ, чрезвычайно вкусенъ и почти не отличается отъ швейцарскаго. Можетъ лежать 2 года, но только въ мѣстѣ немного влажномъ.

Такой сыръ лучше всего приготовлять въ маѣ и іюнѣ, тѣмъ болѣе, что тогда больше молока; приготовленные зимою вкуснѣе, но не такъ красивы и не поздреваты. Лучше приготовлять большіе сыры изъ двойной или тройной назначенной пропорціи молока, потому что маленькіе сыры скорѣе сохнутъ. Въ такомъ случаѣ ихъ надобно обвертывать ветошкою намоченною въ пивѣ.

1333) Сыръ пръсный, жирный.

Взять цѣльнаго молока, кто хочетъ имѣть сыръ пожирнѣе, прибавить немного еще сливокъ, поставить въ кастрюлѣ на плиту, подогрѣть, чтобы было немного теплѣе свѣженодоеннаго молока; влить въ него подпушку № 1, см. въ № 1332. На $^3/_4$ ведра молока взять $^1/_2$ стак. подпушки № 1, т. е. сыворотки, въ которой былъ намоченъ рубецъ.

Мѣшать лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ, перевязать, положить подъ гнетъ, то есть подъ доску и камни; черезъ 8 или 10 часовъ вынуть, посолить сверху мелкою солью, или завернуть въ ветошку, намоченную въ соленой водѣ. Такой сыръ можно ѣсть свѣжимъ до трехъ, четырехъ дней. Послѣ, когда уже начнетъ горькнуть, сушить его въ тѣни, обвертывая часто на 24 часа въ ветошку намоченную въ соленой водѣ, и каждый день переворачивать на другую сторону. Когда уже высохнетъ обвертывать тряпочкою, намоченною въ пивѣ.

Въ такой сыръ нѣкоторые кладутъ соль и тминъ.

1334) Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый.

Приготовить творогъ, какъ сказано выше № 1333. Когда изъ положеннаго подъ гнетъ творога перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сиропа такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ и запахъ.—Размѣшать хорошенько (если бы цвѣтъ былъ слишкомъ блѣденъ, прибавить кошенили).

Сложить творогъ въ салфетку, если приготовляется къ Пасхѣ, то положить его въ деревянную форму, которую можно обложить кругомъ какою-нибудь зеленью, какъ-то молодыми листочками кресссалата или петрушки, поставить опять подъ гнетъ въ холодное мѣсто; не дѣлать этого сыра въ большомъ количествѣ, потому что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на ледъ.

1335) Сыръ изъ сметаны къ завтраку.

2 бутылки густой свѣжей сметаны влить въ новую плотную салфетку, завязать ее надъ самой сметаной и тотчасъ же опустить въ небольшую яму, глубиною въ $^1/_2$ аршина, выкопанную въ землѣ тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть холстиною, чтобы не попало земли, засыпать тою же землею, утоптать ее ногами и положить на нее камень. Черезъ 24 часа вынуть осторожно салфетку съ сыромъ, развязать и переложить осторожно на блюдо; такой сыръ

чрезвычайно вкусенъ, но его долѣе двухъ дней держать нельзя.—Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ соль и ложку тмина.

1336) Сыръ обыкновенный изъ творога съ померанцовою коркою.

4 стакана свѣжаго изъ подъ пресса творога, 2 полныя ложки самой густой свѣжей сметаны, 1 полную ложку сливочнаго масла, соли немножко, куска 2—3 сахара, сушоной истолченой и просѣянной цедры съ $^1/_2$ апельсина, смѣшать, сложить въ мѣшочекъ, положить подъ прессъ дня на 2 или на 3.

1337) Пасха.

На средней величины форму взять 7—8 фун. свѣжаго творога, положить его на сутки подъ гнетъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны самой свѣжей 1 стаканъ, $^1/_2$ фунта самаго свѣжаго сливочнаго масла, соли 2 чайныя ложечки ровно съ краями, мелкаго сахара съ $^1/_4$ стакана или болѣе, перемѣшать все какъ можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить въ деревянную форму, обложенную чистою тонкою салфеткою, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, черезъ двое сутокъ выложить осторожно на блюдо.

1338) Пасха проварная.

Приготовить пасху точно также, какъ сказано выше № 1337, прибавить только 4—5 сырыхъ яицъ, съ $^1/_4$ стак. сахара, съ $^1/_2$ или 1 стак. хорошаго изюма, размѣшать, сложить въ кастрюльку, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, можно даже разъ вскипятить, остудить сложить въ деревянную форму и т. д.

ОТДѢЛЕНІЕ XXI.

РАЗНЫЯ ЗАПАСЫ ИЗЪ ФРУКТОВЪ, ЯГОДЪ И ОВОЩЕЙ.

А) Запасы изъ яблокъ.

Въ августѣ мѣсяцѣ собравъ въ деревнѣ яблоки или купивъ ихъ въ дешевое время гуртомъ, можно изъ нихъ приготовить слѣдующіе запасы:

1339) **Сохранить яблоки свѣжими.** Лучше всего разложить яблоки въ сухомъ подвалѣ, на чистыхъ сухихъ полкахъ такъ, чтобы одно яблоко другаго не касалось и чаще перетирать ихъ сухимъ полотенцомъ.—Такія яблоки надо снимать съ дерева руками, а не сбрасывать ихъ. Сохраняются также очень хорошо въ самомъ сухомъ пескѣ или во ржи въ хлопчатой бумагѣ и т. д. смотрите № 1359.

1340) **Сыръ яблочный съ медомъ.** Взять кислыхъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сѣмячки, разрѣзать на части, сложить въ глиняный горшокъ, накрыть крышкою; замазать тѣстомъ или закрыть просто мокрою чистою тряпкою, поставить въ печь, чтобы испеклись. Потомъ протереть сквозь сито, взять на 1 стаканъ яблочной массы, 1 стаканъ меда, безпрестанно мѣшая варить, пока не погустѣетъ, такъ что будетъ отставать отъ ложки. За пять минутъ передъ тѣмъ всыпать мелко изрубленной померанцовой корки сперва отвареной въ водѣ, также немного толченой гвоздики и корицы, а кто любитъ, имбирю и англійскаго перца, хорошенько перемѣшать, сложить въ мокрую салфетку, перевязать салфетку шнуркомъ, положить подъ прессъ.—Черезъ два дня сыръ будетъ готовъ, держать его въ сухомъ мѣстѣ, изрѣдка вытирая сухимъ полотенцомъ, чтобы не показалась на немъ плѣсень.

1341) **Яблочное пюре съ сахаромъ, съ медомъ или патокою.** Очистить яблоки, испечь и протереть какъ сказано выше № 1340. На 2 стак. яблочной массы взять отъ $^1/_2$ до 1 стакана сахара, меда бѣлаго или патоки, варить пока не будетъ довольно густо, мѣшая безпрестанно ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ сложить въ банки или въ муравленый горшокъ и поставить еще разъ въ лѣтнюю печь не на долго, чтобы сверху немного засохло, что предохранитъ его отъ плѣсни. Такое варенье употребляется для начинки пироговъ, блиновъ; также дѣлаютъ изъ него воздушные пироги, перекладываютъ торты, подается къ оладьямъ и проч.

1342) **Сушоныя яблоки.** Выбрать сладкія яблоки, хотя и несовсѣмъ свѣжія, срѣзать кожицу, разрѣзать на двѣ или четыре части, вынуть сѣмячки. Разложивъ на желѣзный листъ на солому, ставить по нѣсколько разъ въ печь послѣ хлѣбовъ, а потомъ въ теплый сухой день можно вынесть ихъ на солнце, сложить въ банки или горшки, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Если понадобится сдѣлать изъ нихъ пюре, то надобно на ночь налить ихъ горячею водою, чтобы едва покрыло, накрыть, на другой день варить на легкомъ огнѣ, когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанію.

Сушить яблоки можно другимъ манеромъ: очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, напизать на нитку не очень туго, повѣсить на солнце; когда высохнутъ сложить въ ящикъ, обложенный бумагою, или въ банки.—Если бы зимою отсырѣли, повѣсить ихъ на нѣсколько дней при печи. Держать всегда въ сухомъ мѣстѣ.

1343) **Смоквы или сухое варенье изъ яблокъ.** На 15 яблокъ—1 фунтъ сахара и 3 стакана воды. Не слишкомъ большія сладкія яблоки очистить, разрѣзать на 4 части, нашпиковать померанцовою коркою, вынуть сѣмячки, но не вырѣзывать сердцевины, сложить въ кипящій сиропъ изъ 1 фунта сахара и 1 бутылки воды и варить пока не сдѣлаются прозрачными и не начнутъ румяниться, тогда взять 1 стак. мелкаго сахара, толченой апельсинной сухой корки, толченой корицы, гвоздики, смѣшать, обсыпать яблоки, переворачивая ихъ слегка, и варить опять пока не зарумянятся и весь сиропъ не выкипитъ; вынимать по кусочку, класть на желѣзный листъ, покрытый соломою, и каждый кусокъ пересыпая сахаромъ; вставить тотчасъ въ печь, лучше всего послѣ булокъ; на другой день перевернуть ихъ на другую сторону и опять въ печь, когда обсохнутъ сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

Или выбирать небольшія яблоки и варить ихъ цѣльными, какъ груши № 1356.

1344) **Яблоки маринованныя и моченыя.** 4 фунта яблокъ очистить, разрѣзать на нѣсколько частей; воду вскипятить съ сахаромъ или медомъ, опустить яблоки, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку; $4^1/_2$ стакана уксуса вскипятить съ $1^1/_2$ фунтомъ сахара или меда съ гвоздикою, корицею, англійскимъ перцомъ № 1467, остудить, залить яблоки, завязать, поставить въ холодное мѣсто.

Подавать къ жаркому.

Яблоки моченыя. Взять яблоки хорошихъ сортовъ какъ то: титовскія, антоновскія, арабскія, лимонныя, стеклянныя, перебрать ихъ, вымыть, сложить въ боченокъ, перекладывая смородинными и вишневыми листьями, эстрагономъ и, кто любитъ базиликою, или двѣ послѣднія зелени можно вскипятить вмѣстѣ съ разсоломъ. На мѣрку т. е. на два ведра яблокъ взять 1 ведро воды, $^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана соли, вскипятить ключемъ раза три, остудить, налить яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить въ ледъ, а зимою перенести въ сухой подвалъ.

Яблоки эти можно мочить еще другимъ манеромъ: на мѣрку яблокъ взять ржаной муки 1 фунтъ, заварить ее 1 ведромъ кипятка, размѣшать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагона и проч. зелени и т. д.

Или на ведро воды положить 1 или 2 фунта меда или сахарной патоки, $^1/_4$ фунта т. е. $^1/_2$ стакана соли, эстрагона и васильковъ, кипятить все это съ полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.

Подавать къ жаркому.

1345) **Постила яблочная.** Взять кислыхъ антоновскихъ или лимонныхъ яблокъ, испечь на желѣзномъ листѣ, протереть сквозь сито; смѣрить сколько стакановъ, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока

масса не побѣлѣетъ. На 2 стакана яблочной массы взять 1 стаканъ меда растереть его также до бѣла и тогда смѣшать вмѣстѣ и то и другое и опять мѣшать пока масса сдѣлается бѣлою и рыхлою. Тогда разлить въ бумажныя формы, въ три пальца вышиною, и разложить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько часовъ, чтобы высохли; потомъ вынуть изъ печи, снять бумагу, уложить въ банку. Или сложить два или три пласта одинъ на другой, смазывая медомъ, вставить опять въ печь, чтобы подсохли.

Б) Запасы изъ сливъ.

1346) **Сливы маринованныя.** 4 фунта цѣльныхъ крѣпкихъ зрѣлыхъ сливъ обтереть до суха, проколоть иголкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Сложить въ фаянсовую чашку, залить $4\frac{1}{2}$ стаканами едва теплаго уксуса, вскипяченаго со спеціями № 1467. На другой день слить уксусъ, вскипятить раза два и горячимъ залить сливы. Черезъ нѣсколько дней уксусъ опять переварить, сливы переложить въ банку и залить остывшимъ уксусомъ; обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Черезъ 2—3 недѣли уксусъ можно опять слить, прибавить сахара, вскипятить и холоднымъ залить сливы.

1347) **Сливы сушоныя.** Зрѣлыя и немного полежалыя свѣжія сливы сушить въ печи послѣ хлѣбовъ на листахъ, покрытыхъ соломою, повторить то нѣсколько разъ. Дѣлаются изъ нихъ компоты и начинки для пироговъ.

1348) **Какъ сохранять сливы венгерскія свѣжими на зиму до Рождества Христова.** Въ полдень, въ хорошую сухую теплую погоду, когда роса обсохнетъ, срѣзывать съ дерева сливы ножницами и тотчасъ каждую сливу класть въ банку, пересыпая пшеномъ, или въ боченокъ, перекладывая вишневыми листьями или пшеномъ; боченки должны быть кругомъ засмолены, банки же обвязать пузыремъ, сверху облѣпить смолою и закопать въ подвалѣ въ землю, на аршинъ глубины, а боченки опускаются въ воду.

1349) **Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.** Обтереть сливы до суха, сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. На другой день, когда сливы испекутся слить сокъ и варить на легкомъ огнѣ безпрестанно мѣшая. Пробовать ложечкою на льду, если начнетъ застывать какъ желе, отставить, тотчасъ слить въ широкій муравленый горшокъ или въ банку. Когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Рѣзать какъ сыръ, подавать къ водкѣ.

1350) **Пюре изъ сливъ съ медомъ или сахаромъ.** Оставшіяся сливы см. выше № 1349, протереть сквозь сито и варить съ медомъ или съ сахаромъ.

Или зрѣлыя сливы вытереть, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, варить мѣшая на легкомъ огнѣ; когда разварятся протереть сквозь сито.—Протертое пюре сложить опять въ вычищенный тазикъ и варить безпрестанно мѣшая пока не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ дна.—На 1 фун. пюре можно положить $\frac{3}{4}$ или 1 фун. меда или сахара и варить какъ сказано выше. Потомъ сложить пюре въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ не на долго, чтобы сверху засохло.

Этимъ пюре перекладываютъ торты, дѣлается изъ него начинка для пироговъ и подается вмѣсто салата къ жареной индѣйкѣ и къ оладьямъ и проч.

1351) **Сливы сушоныя фаршированныя.** Свѣжія немного полежалыя сливы надрѣзать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тоненькую длиненькую лучинку, прокалывая сливы поперегъ, чтобы не распадались и начинка не выпала; сложить на листъ, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли; повторить это нѣсколько разъ, потомъ сложить въ банки, можно не снимать ихъ съ лучинки, развѣ подавая.

Начинка дѣлается слѣдующая:

1) Взять ржанаго, высушеннаго, толченаго и просѣяннаго хлѣба, всыпать тмина, развести бѣлымъ медомъ, но чтобы не было жидко, нафаршировать сливы.

2) Миндаль (можно прибавить каленыхъ и грецкихъ орѣховъ, кто что любитъ) очистить, мелко изрубить, развести бѣлымъ медомъ.

3) Очищенныя яблоки мелко изрубить, всыпать, кто любитъ, корицы, гвоздики, сперва отвареной въ водѣ и мелко изрубленной померанцовой корки, развести бѣлымъ медомъ, нафаршировать сливы.

Или 4) нафаршировать ихъ мелко изрубленными сырыми сливами съ медомъ и тминомъ.

Или 5) нафаршировать тертымъ на теркѣ миндалемъ, рубленными яблоками и медомъ.

Или 6) тертый на теркѣ миндаль, розовую воду и мелкій сахаръ размѣшать, нафаршировать сливы, высушить.

7) Изрубить мелко сладкаго миндаля, померанцовой корки, немного сырыхъ сливъ, всыпать сахара, развести водою, вскипятить раза 2—3 такъ, чтобы масса была густая, когда будетъ почти готова, всыпать толченой корицы и гвоздики. Когда остынетъ нафаршировать сливы и сушить ихъ въ лѣтней печи, на желѣзномъ листѣ, покрытомъ соломою; повторить это нѣсколько разъ, пока не высохнутъ, но не пересушить, чтобы не были твердыми, и что можетъ случиться отъ горячей печи.—Подаются къ водкѣ и на дессертъ какъ и прочее сухое варенье.

В) Запасы изъ грушъ.

1352) **Груши въ медѣ.** Взять крѣпкія груши, срѣзать съ нихъ кожицу, выбрать съмячки, варить въ водѣ пополамъ съ медомъ; когда легко можно будетъ проколоть груши соломкою, вынимать ихъ дрошлаковою ложкою, приплюснуть, чтобы были плоскими, осыпать сахаромъ, класть на противень, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Вынувъ однѣ груши, опустить въ тотъ же сиропъ другія, пока сиропъ не уварится до густоты меда; вынувъ изъ печи груши, обмакнуть каждую въ этотъ сиропъ и опять въ печь.—Повторить это три, четыре раза; въ послѣдній разъ обмакнувъ въ сиропъ, осыпать слегка корицею. Сохранять въ банкахъ.

1353) **Груши сушоныя.** Перебрать, чтобы не было порченыхъ, уло-

жить на противень, покрытый соломою, вставить въ печь въ самый легкій духъ, если въ одинъ разъ не высохнутъ, повторить раза два или три.

1354) **Груши маринованныя и моченыя.** Крѣпкія не переспѣлыя груши очистить отъ кожицы, налить ключевою водою, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; $4^1/_2$ стакана крѣпкаго уксуса вскипятить съ $1^1/_2$ фунтами сахара, корицею и гвоздикою, см. № 1467, опустить въ него груши, чтобы въ немъ нѣсколько разъ сильно вскипѣли, вылить въ салатникъ;—когда остынутъ, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

Груши и бергамоты моченые. Для моченья употребляются груши слѣдующія: гданскія, трубчевскія, сахарныя, безсѣмянныя, долговѣтки и бѣлыя; ихъ мочатъ точно также какъ яблоки, см. № 1344.

Подаются къ жаркому.

1355) **Груши сохранять свѣжими.** Лучше всего въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, на чистыхъ сухихъ полкахъ, разложивъ ихъ, чтобы одна другой не касалась. Чаще перетирать сухимъ полотенцомъ.—Собирая ихъ съ дерева не сбрасывать, а срѣзавъ осторожно, складывать въ корзинку рядами. Можно класть груши на полки, покрытыя соломою самою сухою, перемѣнять ее, если окажется на ней сырость.

1356) **Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.** Выбрать самыя крѣпкія не переспѣлыя груши, срѣзать съ нихъ кожицу, бросая тотчасъ же въ холодную воду, чтобы отъ ножа не почернѣли. Срѣзанную кожицу перемыть и наливъ водою, варить на сильномъ огнѣ, прибавивъ болѣе десятка, на 4 части разрѣзанныхъ грушъ (но не тѣхъ, которыя назначены на смоквы). Когда вода эта сдѣлается сладкою и получитъ вкусъ грушъ, сложить въ нее назначенныя для варенья груши и варить ихъ пока легко можно будетъ проколоть ихъ соломкою, но не переварить, чтобы не распадались.—Потомъ разложить ихъ на рѣшето, когда обсохнутъ осыпать сахаромъ, сложить на противень покрытый соломою, корешками вверхъ, вставить въ лѣтнюю печь такъ, чтобы груши не высохли, но окрѣпли.—Между тѣмъ воду, въ которой варились груши, выварить до густоты, всыпавъ въ нее $^1/_2$ фун. сахара на 1 фун. грушъ. Вынуть изъ печи груши, обмакнуть въ сиропъ каждую грушу держа за корешокъ, осыпать, кто любитъ, сахаромъ и корицею, сложить на противень и опять въ печь, повторить это нѣсколько разъ. Когда груши высохнутъ какъ слѣдуетъ, осыпать сахаромъ, а когда остынутъ сложить въ банку.

Г) Запасы изъ вишень.

1357) **Вишни сушоныя.** Вынувъ косточки, сушить на солнцѣ, а послѣ вставить въ печь. Или, не вынимая изъ нихъ косточекъ, ставить ихъ по нѣсколько разъ въ лѣтнюю печь, разложивъ ихъ на рѣшетахъ или ситахъ, покрытыхъ слегка соломою.

1358) **Салатъ изъ маринованныхъ вишень.** Зрѣлыя вишни обтереть до суха, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями № 1467. На 4 фунта вишень—$1^1/_2$ фунта сахара, $4^1/_2$ стакана уксуса и проч. какъ сказано въ № 1467.

1359) **Нѣсколько способовъ сохранять свѣжими вишни, виноградъ и другіе плоды.** При каждой вишнѣ зрѣлой крѣпкой, оставить коротенькую вѣточку; сварить довольно жидкій сиропъ изъ 1 стакана воды и 1 стакана сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую вишню, держа за корешокъ, обмакивать въ этомъ сиропѣ и тотчасъ же обвалять ее въ очень мелко истолченномъ и просѣянномъ сахарѣ лучшаго сорта; потомъ класть на блюдо такъ, чтобы одна вишня другой не касалась, и высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ. Точно также сохраняютъ смородину, барбарисъ и рябину, которые лучше обмакивать въ сиропѣ цѣльными хорошенькими вѣточками.

Простѣйшее средство сбереженія винограда, какъ извѣстно, состоитъ въ томъ, что срѣзанныя вѣтки развѣшиваютъ на жердяхъ, въ погребѣ или какой-нибудь неотапливающейся комнатѣ, въ которой, впрочемъ, не должно быть холодно. Такимъ образомъ виноградныя вѣтки можно сохранять впродолженіе 4 до 5 мѣсяцевъ, если только при этомъ постоянно отбирать тѣ ягоды, которыя уже начали гнить. Въ погребахъ ягоды лучше сохраняютъ свою свѣжесть, чѣмъ въ комнатахъ, гдѣ воздухъ обыкновенно бываетъ слишкомъ сухъ; вообще замѣчено что въ нѣсколько влажномъ воздухѣ фрукты сберегаются лучше, нежели въ сухомъ. Этимъ объясняется почему сливы можно сохранять совершенно свѣжими впродолженіе цѣлыхъ мѣсяцевъ, если положть ихъ въ горшокъ, пересыпать слоями песку и зарыть въ землю.

Другой способъ, употребляющійся въ южной Россіи, состоитъ въ томъ, что виноградъ сбираютъ прежде, чѣмъ успѣетъ совершенно созрѣть, и кладутъ въ большіе каменные горшки, пересыпая слоями совершенно сухаго проса, такимъ образомъ, чтобы слои ягодъ не касались другъ друга. Горшки закрываются крышкою и герметически замазываются. Такимъ образомъ ягоды могутъ сохраниться почти впродолженіе цѣлаго года, дозрѣвая въ горшкахъ уже и дѣлаясь даже слаще.

Позднѣйшіе опыты показали, что хлопчатая бумага обладаетъ въ значительной степени свойствомъ сберегать различныя вещества; такъ напр. если наполнить бутылку мяснымъ бульономъ и закупорить даже не совершенно плотно хлопчатой бумагою, то бульонъ можетъ сохраняться совершенно въ свѣжемъ состояніи болѣе года.

Подобное свойство хлопчатой бумаги можетъ быть примѣнено къ сбереженію и другихъ предметовъ; но въ Европѣ до сихъ поръ хлопчатая бумага не имѣетъ еще подобнаго употребленія; между тѣмъ какъ въ Америкѣ она употребляется уже давно для сохраненія винограда и другихъ плодовъ.

Еще легче сберегаются помощію хлопчатой бумаги яблоки и груши, которая, впрочемъ, препятствуетъ ихъ дозрѣванію; между тѣмъ овечья шерсть, напротивъ, содѣйствуетъ ему. Поэтому американцы, груши, назначаемыя для продажи на рынкѣ и которыя должны быть совершенно зрѣлыми, кладутъ въ овечью шерсть и продаютъ почти вдвое дороже противу нѣсколько зеленоватыхъ.

Наконецъ, въ недавнее время, былъ предложенъ во Франціи новый способъ сохраненія винограда, онъ состоитъ въ слѣдующемъ:

Виноградъ оставляютъ на деревѣ какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когда же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примѣрно два колѣнца сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщательно залѣпляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой распускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ точно также закрывается или залѣпляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кисти выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мороза и ставятся на солому; еще лучше ихъ развѣшивать, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стклянки хорошо закупорены; за тѣмъ, время отъ времени, нужно лишь отдѣлять тѣ ягоды, которыя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно низка и постоянна. Изобрѣтатель этого способа представлялъ нѣсколько разъ сохраняемыя имъ виноградныя кисти на выставки, гдѣ онѣ поражали своею свѣжестью.

Вишни сохраняются слѣдующимъ еще способомъ: въ сухую погоду послѣ 12 ч. дня, сорвать хорошія зрѣлыя ягоды, оставивъ при каждой коротенькую вѣточку, тотчасъ складывать осторожно въ маленькіе боченки, перекладывая каждый рядъ вишень толстымъ рядомъ вишневыхъ листьевъ, боченки закупорить и закопать въ ледъ, гдѣ могутъ пролежать до поздней осени слѣдующаго года.

Д) Запасы изъ дыни и арбуза.

1360) **Дыня и арбузъ маринованные.** Взять непересплѣлую дыню, снять съ нея кожу, нарѣзать продолговатыми кусочками, нашиковать гвоздикою, сложить въ каменную чашку, пересыпая сахаромъ и залить холоднымъ уксусомъ. На другой день слить уксусъ, вскипятить, опустить въ него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась.

Дыню сложить въ банку, посыпая корицею и гвоздикою, налить остывшимъ уксусомъ, процѣживая его сквозь салфетку, завязать банку, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. На 3 стакана уксуса—1 фунтъ сахара, немного корицы и гвоздики. Подавать къ жаркому.

Е) Запасы изъ апельсиновъ.

1361) **Цукатъ изъ апельсинной корки.** Съ хорошихъ апельсиновъ снять корку, разрѣзать каждую на 4 или 6 частей, мочить въ водѣ часа три, перемѣнить воду и варить до мягкости, такъ, чтобы можно было проколоть соломкою, опустить опять въ холодную воду. На $^1/_2$ фунта корки берется 1 фунтъ сахара и 1 стаканъ воды.— Сварить сиропъ изъ 1 стакана воды и половины отвѣшеннаго сахара, остудить, залить сложенную въ банку корку, которую передъ тѣмъ надо до суха вытереть, покрыть салфеткою и провести по ней скалкою прижимая довольно крѣпко. Черезъ трое сутокъ слить сиропъ, вскипятить прибавивъ сахара, холоднымъ залить апельсинныя корки. Черезъ двое сутокъ повторить то же самое и наконецъ въ четвертый разъ слить сиропъ, всыпать въ него остальной сахаръ и уварить до густоты, обмакнуть въ немъ каждый кусокъ, сложить на противень, вотавить въ лѣтнюю печь не на долго, чтобы только сахаръ обсохъ, повторить это нѣсколько разъ, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будутъ слишкомъ крѣпки.

Ж) Запасы изъ крыжовника.

1362) **Мармеладъ изъ крыжовника.** Самый зрѣлый крыжовникъ перебрать, всыпать въ тазикъ, влить отъ $^1/_2$ до 1 стак. воды, варить на легкомъ огнѣ безпрестанно мѣшая и растирая ягоды ложкою; когда крыжовникъ разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фун. пюре взять отъ $^1/_2$ до 1 фунта меда или сахара, варить мѣшая пока не погустѣетъ и не начнетъ застывать на льду (пробовать ложкою.) Тогда слить въ горшокъ или банку, когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ.

1363) **Крыжовникъ маринованный въ бутылкахъ.** Собрать зеленый крыжовникъ, перебрать, вытереть до суха, сложить въ сухія бутылки, тотчасъ же закупорить, засмолить. Употреблять къ соусамъ.

1364) **Крыжовникъ для воздушныхъ пироговъ.** Крыжовникъ зеленый, сохраненный въ бутылкахъ, какъ сказано выше № 1363, разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, приготовлять изъ него воздушные пироги, прибавивъ: сахара, бѣлковъ и ванили.

З) Запасы изъ малины.

1365) **Пюре изъ малины.** См. малиновый сокъ № 1289. Когда малина, вставленная въ печь въ банкахъ поднимется, слить сокъ, а самыя ягоды протереть сквозь сито, положить меда или сахара, варить пока не погустѣетъ.

1366) **Малина сушоная.** Перебрать, разложить на противень, вставить въ печь въ легкій духъ, чтобы высохла, повторить это, если надобно будетъ, нѣсколько разъ.

И) Запасы изъ разныхъ орѣховъ.

1367. **Орѣхи въ медѣ.** Свѣжіе орѣхи очистить, снять верхнюю тоненькую кожицу, высушить въ легкой печи такъ, чтобы они почти разсыпались. Если не высохнутъ въ одинъ разъ, повторить это другой и третій разъ. Бѣлый медъ вскипятить до красна, мѣшая сыпать орѣхи такъ, чтобы масса сдѣлалась густою, варить, но не очень долго, пробовать: если медъ на ложечкѣ начнетъ застывать, отставить, тотчасъ же брать орѣхи ложкою, класть кучками на противень или блюдо, смоченное водою, а когда на немъ орѣхи остынутъ и высохнутъ, сложить въ банку, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

1368) **Миндаль въ сахарѣ.** Обварить кипяткомъ миндаль, очистить, вытереть, высушить хорошенько. Приготовить сиропъ изъ 1$^1/_4$ фунта сахара и 1 стакана воды. Когда сиропъ будетъ густъ, всыпать 1 фунтъ миндаля такъ, чтобы сдѣлалась густая масса, мѣшая варить еще нѣсколько времени, но не долго; 1 фун. самаго мелкаго сахара всыпать на листъ бумаги, когда миндаль будетъ готовъ, тотчасъ выложить его изъ кастрюли въ этотъ сахаръ, и пока одинъ выкладываетъ изъ кастрюли, другой долженъ какъ можно скорѣе перемѣши-

вать ложкою миндаль съ сахаромъ, пока не остынетъ, и раздѣлить его на нѣсколько кучекъ.—Когда миндаль остынетъ и высохнетъ, сложить въ банку.—Сахара, посыпаннаго на бумагу, останется больше половины.

1369) **Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ.** 2 фунта миндаля обварить кипяткомъ, нашинковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько въ печи. Истолочь $^1/_2$ фунта сахара, всыпать въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшать деревянною лопаточкою, пока сахаръ совсѣмъ не распустится, всыпать тогда миндаль, подрумянить его мѣшая, сложить на блюдо, намазанное слегка прованскимъ масломъ, сгладить дномъ другаго блюда, также намазаннаго прованскимъ масломъ. Разрѣзать на продолговатые куски, высушить въ печи.

1370) **Орѣхи сохранять свѣжими.** 1) Собравъ ихъ въ концѣ сентября, высушить слегка на открытомъ воздухѣ, всыпать въ бутылки, закупорить, засмолить, обвязать пузыремъ, поставить въ сухое мѣсто. 2) Высушенные орѣхи всыпать въ горшокъ пересыпая сухимъ пескомъ. 3) Высушенные орѣхи всыпать въ полотняные мѣшечки, сложить ихъ въ ящики или въ ямы, засыпать рожью, и 4) Орѣхи высушить въ самой лѣтней печи, повторить это, если надобно, раза два, потомъ всыпать въ полотняные мѣшечки, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени можно опять просушить ихъ въ печи.

I) Запасы изъ брусники.

1371) **Брусничное варенье на меду.** Бруснику перебрать, сложить на рѣшето, обварить раза три кипяткомъ. На 2 фунта брусники взять 1 фунтъ меда или сахарнаго песка, варить мѣшая ложкою какъ обыкновенно. Варятъ вмѣстѣ съ нею очищенныя и на 4 части разрѣзанныя яблоки.—Такое же варенье варятъ изъ клюквы.

Если бы не было меда въ то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить въ ихъ собственномъ соку безъ воды; перелить въ горшокъ, когда остынетъ, накрыть, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Послѣ, во всякое время, можно ее переварить съ медомъ.

1372) **Салатъ изъ брусники къ жаркому.** Спѣлую бруснику испечь въ печи въ горшкѣ, или варить ее въ тазикѣ безъ воды въ собственномъ ея соку.—Держать въ банкахъ или фаянсовой посудѣ, подавая на столъ посыпать сахаромъ.

1373) **Салатъ изъ брусники другимъ манеромъ.** Спѣлую бруснику перебрать, перемыть, сложить въ горшокъ. На 1 ведро воды взять два фунта сахара, патоки или меда, гвоздики, корицы, немного англійскаго перца, вскипятить, остудить, залить ягоды.

1374) **Желе изъ брусники на меду.** Ягоды растереть, процѣдить не выжимая, или очищенныя ягоды всыпать въ тазикъ и, не прибавляя воды, вскипятить въ соку, который они издадутъ изъ себя; когда ягоды полопаются, не выжимая ихъ, сцѣдить сокъ сквозь сито, а потомъ процѣдить сквозь холстину и варить съ медомъ, назначивъ лучинкою, уварить до значка, какъ сказано въ примѣчаніи о желе.

На 2 стакана сока взять 2 стакана меда. Подавать къ жаркому.

K) Запасы изъ розоваго цвѣта.

1375) **Постила розовая.** Сварить варенье изъ розоваго цвѣта, какъ сказано въ № 1246, когда оно будетъ совершенно готово, то въ горячее прибавить еще $^1/_2$ фун. сахара, варить мѣшая ложкою, пока не сдѣлается густо. Тогда разложить на блюдо или на тарелку, смотря по пропорціи, на 2 пальца толщиною, взять другое блюдо и смочивъ слегка дно сего послѣдняго водою, сгладить имъ разложенный на блюдѣ розовый цвѣтъ. Поставить въ теплое мѣсто, когда немного обсохнетъ, нарѣзать продолговатыми кусками, посыпавъ сахаромъ, опять поставить въ теплое мѣсто, когда высохнетъ сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

1376) **Круны изъ розоваго цвѣта.** Обрѣзать бѣлые кончики, а самый розовый цвѣтъ мелко истолочь, прибавить картофельной муки и бѣлковъ, тереть въ каменной чашкѣ.—Когда тѣсто погустѣетъ, вымѣсить его хорошенько, раскатать, мелко изрубить, протереть сквозь рѣшето, когда слегка обсохнутъ обровнять ихъ руками, чтобы были наподобіе риса; изъ этихъ крупъ варятъ кашу на молокѣ съ сахаромъ или пудингъ на парѣ.

Л) Запасы изъ рябины.

1377) **Рябина на меду.** Собранную рябину послѣ первыхъ морозовъ перебрать, испечь въ лѣтней печи на противнѣ, и сложивъ ее въ вскипяченый до красна медъ, варить какъ обыкновенно. Или варить сырую.

Рябину можно также сохранить свѣжею, какъ сказано въ № 1359.

M) Смоквы или сухое варенье.

1378) **Смоквы изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ.** Всѣ смоквы или сухое варенье варятся какъ варенье обыкновенное, описанное здѣсь отъ № 1235 до № 1267, съ тою только разницею, что сиропъ для смоквъ приготовляется погуще и фрукты или ягоды варятся въ немъ долѣе; сваривъ ихъ вынуть, разложить на рѣшето, дать стечь сиропу, вставить въ легкую печь, повторить это нѣсколько разъ, чтобы смоквы не высохли, но окрѣпли.

Ставя въ печь, можно обмакивать ихъ каждый разъ въ сиропъ, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченнымъ сахаромъ.

Эти смоквы можно дѣлать изъ оставшагося прошлогодняго варенья. Если отъ стараго варенья останется сиропъ, употребить его на варенье свѣжихъ смоквъ.

Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть ихъ на рѣшето, въ сиропъ же положить свѣжихъ ягодъ и такъ повторить раза три.

1379) **Сухое варенье изъ аира.** Въ маѣ мѣсяцѣ выкопать кореньевъ аира, вымыть ихъ, бросить тотчасъ же въ холодную воду и мочить въ ней три дня, каждый день перемѣняя воду. Потомъ очистить ножемъ коренья, опять опустить въ воду на ночь; на другой день вскипятить ихъ въ двухъ водахъ, въ большихъ котлахъ, потому что чѣмъ болѣе воды, тѣмъ скорѣе выварится изъ нихъ горечь. По вскипяченіи, каждый разъ аиръ бросать въ холодную воду.—Вскипятивъ въ

другой разъ, оставить его въ холодной водѣ до другаго дня, нѣсколько разъ перемѣняя воду; наконецъ нарѣзать аиръ кусочками, налить водою и перемѣнять ее, пока вода перестанетъ быть горькою. Тогда разложить аиръ на салфетку, накрыть другою, провести скалкою крѣпко прижимая, чтобы изъ него вышла вся сырость. Отвѣсить на 1 фунтъ аира—2 фунта сахара и 1 стаканъ воды. Вскипятить сиропъ, остудить, всыпать тогда въ него аиръ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая веселочкою и снимая часто съ огня, чтобы не пригорѣло ко дну.—Когда сиропъ погустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на ложкѣ, выложить аиръ на блюдо, осыпать сахаромъ и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо подержать передъ огнемъ. Потомъ сложить въ банку.

Или другимъ манеромъ: очистить коренья, разрѣзать на кусочки, опустить ихъ на четверть часа въ холодную воду; вынуть изъ нея, налить молокомъ и долго варить. Потомъ опять опустить въ холодную воду минутъ на пять и опять варить въ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ вся сырость. На 1 фунтъ аира отвѣсить 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды, далѣе поступить какъ сказано выше.

Н) Разныя ягоды сохранять свѣжими на зиму.

1380) Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малины, или смородину, или крыжовникъ собравъ, перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ дѣлаютъ зимою компоты или приготовляютъ изъ нихъ мороженое.

О) Запасы изъ лимоновъ.

1381) **Какъ сохранять лимоны свѣжими.** Лимоны привозятся къ намъ два раза въ годъ, въ маѣ и въ сентябрѣ, и потому въ эти два мѣсяца надобно запасать лимоны на цѣлые полгода, послѣ они дѣлаются или слишкомъ дороги, или трудно даже ихъ достать.

И такъ въ маѣ мѣсяцѣ купивъ лимоны, обтереть ихъ до суха полотенцомъ; половину изъ нихъ сохранить слѣдующимъ образомъ: обвернуть каждый лимонъ въ бумагу не пропускную; сложить въ ящикъ, перекладывая свѣжими зелеными березовыми вѣничками, такъ, чтобы одинъ лимонъ другаго не касался и не прижималъ. Поставить на ледъ; такимъ манеромъ ихъ можно сохранить совершенно свѣжими впродолженіе двухъ или трехъ мѣсяцевъ, но надобно ихъ каждыя двѣ-три недѣли пересматривать, обтирать, завертывать въ свѣжую бумагу, выбирая для употребленія тѣ лимоны, которые начинаютъ портиться. Или сохранять ихъ въ сухомъ мѣстѣ на полкахъ, разложивъ ихъ такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался, перетирать въ недѣлю одинъ разъ, выбирать, которые начнутъ портиться. Другую же половину лимоновъ сложить въ большія банки, залить сокомъ изъ крыжовника № 1305, сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Не только лимоны сохраняются

такъ свѣжими, но и сокъ изъ крыжовника наберетъ отъ лимоновъ вкусъ и запахъ, такъ что мало будетъ отличаться отъ лимоннаго сока.

1382) **Лимоны, пересыпанные сахаромъ.** Срѣзать съ лимоновъ верхнюю корку, нарѣзать лимоны тоненькими ломтиками самымъ острымъ ножемъ, вынуть зернышки, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ. (На 1 ф. такъ нарѣзанныхъ лимоновъ взять 2 фунта сахара), поставить банку на окно, оборачивая къ солнцу то одною, то другою стороною, чтобы сахаръ весь распустился. Тогда обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Подается къ чаю. Срѣзанную же корку употребить на водку или ликеръ.

1383) **Цедра лимонная.** Приготовляя разные запасы изъ лимоновъ, съ которыхъ надобно срѣзать верхнюю корку, надобно сперва срѣзать съ нея тонко цедру, высушить ее на окнѣ, держать въ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ; или сухую цедру истолочь и пересыпать сахаромъ,—или цедру стереть съ лимона теркою, смѣшать съ сахаромъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ; употреблять въ кушанья.

П) Запасы изъ земляники.

1384) **Земляника для мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.** Свѣжія ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунтъ этого пюре взять $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, остудить, сохранять въ маленькихъ фунтовыхъ банкахъ.

Р) Запасы изъ барбариса.

1385) **Барбарисъ соленый.** Поздно осенью собрать барбарисъ цѣльными вѣточками, сложить въ банку, залить остывшею вскипяченою соленою водою. Обвязать банки; еслибы оказалась плѣсень, слить воду и залить точно такою же свѣжею. Этимъ барбарисомъ можно огарнировывать кушанья, а также вмѣстѣ съ пикулями подается къ жаркому.

На $\frac{1}{4}$ гарнца, то есть на 3 стакана воды берется отъ 9 до 12 золотниковъ соли.

1386) **Барбарисъ маринованный.** Сложить барбарисъ въ банку и залить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, корицею и гвоздикою. На 4 фунта ягодъ—$4\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта сахара, корицы, гвоздики, англійскаго перца, см. въ № 1467.

С) Запасы изъ цвѣтной капусты.

1387) **Какъ сохранять свѣжую цвѣтную капусту.** Срѣзанные кочаны цвѣтной капусты перевязать шнурками такъ, чтобы одинъ другого не касался и повѣсить въ подвалѣ подъ потолокъ. Надобно выбрать самые крѣпкіе, здоровые кочаны, неповрежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Или другимъ манеромъ: передъ морозомъ выбрать кочаны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею и посадить ихъ въ подвалѣ въ песокъ или на сдѣланную тамъ изъ земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать ихъ, отрывать начинающіе пор-

титься листья; вообще подвалъ часто просушивать, отворяя окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочаны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употреблять ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочаны не перестаютъ расти и въ подвалѣ.

1388) **Цвѣтная капуста соленая.** Отдѣливъ каждый стебелекъ, срѣзать съ нихъ верхнюю кожицу и складывать въ банки или маленькія кадушки (только не сосновыя), залить кипяткомъ, накрыть тотчасъ крышкою; черезъ $^1/_2$ часа откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ и капуста обсохнетъ, сложить ее опять въ кадушку, залить процѣживая сквозь салфетку вскипяченою соленою водою такъ, чтобы покрыло капусту. Вода же должна быть солона такъ, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3—4 стак. воды—1 стаканъ соли). Не накрывать, пока вода не остынетъ; тогда прикрыть кружкомъ, прижать камнемъ, въ тепло время держать на льду, а зимою въ подвалѣ. Передъ употребленіемъ мочить цвѣтную капусту въ чистой водѣ, перемѣняя ее, и потомъ варить въ большомъ количествѣ воды.

1389) **Цвѣтная капуста мариноваанная.** Очистить цвѣтную капусту, вскипятить ее до готовности въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара, см. № 1467.

Т) Запасы изъ капусты обыкновенной.

1390) **Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту.** Повѣсить ее въ подвалъ точно также какъ и цвѣтную капусту № 1387. Или насыпать въ подвалъ сухаго песку, посадить въ него кочаны, очищенные отъ пожелтѣлыхъ листьевъ. Употреблять тотчасъ тѣ кочаны, которые начинаютъ портиться, и чаще просушивать подвалъ, отворяя окно въ сухую погоду.

1391) **Шинкованная капуста.** Пока погода еще тепла и нѣтъ морозовъ, не надобно спѣшить собирать капусту, когда же начнутся морозы, сложить капусту въ овощный подвалъ и сперва приготовить рубленную капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись поволунія, взять крѣпкихъ тугихъ кочановъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ въ зубахъ; а потому, кто любитъ мягкую, пусть кваситъ ее на послѣдней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое рѣшето, перемыть ее хорошенько чистою холодною водою; когда вода стечетъ, складывать капусту рядами въ кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый рядъ уминать и укалачивать нарочно для того сдѣланною толкушкою такъ, чтобы показался сокъ, а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стакаюмъ очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблоковъ, брусникою или клюквою.

(Впрочемъ и слишкомъ укалачивать капусту также нельзя, потому что она сдѣлается слишкомъ мягка).

Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непремѣнно каждый день по два раза дѣлать въ капустѣ 6—7 отверзтій до самаго дна дубовою или березовою палкою; изъ этихъ отверзтій выходитъ сильный непріятный запахъ, который, еслибы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна кислуть исподоволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тѣстомъ изъ ржаной муки, а снаружи осмолить. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти 1 гарнецъ; каждый рядъ капусты заливается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1 гарнецъ т. е. $^1/_4$ ведра воды посоленой 1 фунтомъ соли; тмина сыпать на 15 ведеръ стакановъ $4^1/_2$—6. Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣсто салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч.

1392) **Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей.** Квасить ее такъ, какъ сказано выше № 1391, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки и тѣ черезъ двѣ недѣли осмолить хорошевько, поставить въ холодное мѣсто, какъ и прочую капусту, а весною перенести въ погребъ и закопать въ ледъ; откупорить сперва одинъ боченокъ, когда вся капуста выйдетъ—другой, потому что въ откупоренномъ и начатомъ уже боченкѣ капуста скорѣе портится.

1393) **Шинкованная капуста съ сахаромъ.** Нашинковать капусту какъ сказано выше, сложить на рѣшето, перемыть холодною водою; когда вода стечетъ складывать въ небольшіе боченки; каждый рядъ перекладывая и пересыпая немного солью, сахаромъ, ломтиками яблокъ, моркови и лимона, лавровымъ листомъ, корицею, зернами кардамона и мушкатнымъ цвѣтомъ, каждый рядъ укалачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста отъ сахара скорѣе портится и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается къ жаркому.

На кадку 4-хъ ведерную положить соли всего 3 стак., сахара мелкаго 3—4 стакана, яблокъ шт. 15, моркови шт. 15, 2 лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, 2 стак. клюквы, кардамона цѣльными зернами шт. 60—80, мушкатнаго цвѣта ложки 2 ровно съ краями; корицы кусками вершка 2, лаврового листа шт. 40, тмина, кто любитъ, съ $^1/_2$ стакана, воды посоленой частью назначенной уже соли стакана 3—4.

Тугихъ кочановъ средней величины выйдетъ на эту пропорцію около 65 штукъ.

1394) **Капуста рубленная сѣрая и бѣлая.** Бѣлая приготовляется изъ мягкихъ кочановъ и верхнихъ бѣлыхъ листьевъ, оставшихся отъ шинкованной капусты.

Въ сѣрую входятъ всѣ здоровые не пожелтѣлые листья, отрѣзанные отъ нижней части кочановъ. И тѣ и другіе листья надобно хоро-

шенько очистить, перемыть т. е. мыть до тѣхъ поръ, пока не начнетъ стекать чистая вода, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и потомъ рубить свѣчками въ корытахъ или кадкахъ, складывать въ кадки, уминать и уколачивать толкушкою; вообще во всемъ поступить такъ, какъ сказано: капуста шинкованная № 1391.—Только въ томъ разница, что въ рубленную капусту не кладутъ соли, а если положить ее, то на 15 ведеръ фунта 2—3, не болѣе; капусту, какъ шинкованную, такъ и рубленную, перекладываютъ иногда рядами пластинною капустою т. е. тугими кочанами на двое перерѣзанными, а если кочаны маленькіе, то класть ихъ цѣльными.

1395) **Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.** Лѣтомъ, когда уже выйдетъ вся кислая капуста, а захочется наскоро имѣть ее, надобно взять свѣжіе кочаны, нашинковать ихъ, перемыть, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, переливать холодною водою, пока не остынетъ капуста. Когда вода совершенно стечетъ, солить капусту какъ сказано: шинкованная капуста № 1391.—Отъ холодной воды, которою обливаютъ капусту, она сдѣлается твердою и скрипящею.

1396) **Синяя капуста маринованная въ уксусѣ.** Маленькіе и мягкіе кочаны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемыть въ водѣ, сложить на рѣшето. Когда вода стечетъ совершенно капусту посолить въ корытѣ и выжимать такъ сильно руками, пока не выйдетъ изъ нея чорный сокъ; тогда его слить, капусту выжать, сложить въ банки или горшки, залить не очень крѣпкимъ вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ.

У) Запасы изъ зеленаго гороха.

1397) **Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.** Собрать молодаго сахарнаго гороха съ большими продолговатыми зернами (этотъ сортъ называется «Marrow»), вылущить, посолить.—(На 1 гарнецъ гороха берется соли $^1/_2$ стакана). На другой день слить сокъ, а горохъ всыпать въ сухія портерныя, крѣпкія бутылки, тотчасъ закупорить, вставить въ котелъ съ холодною водою, обвернувъ бутылки сѣномъ; варить часа $1^1/_2$ не болѣе; когда вода остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ; передъ употребленіемъ этотъ горохъ надобно мочить въ водѣ часа 2, положить въ него сахаръ и варить. Такъ приготовленный горохъ почти ни сколько не отличается вкусомъ отъ свѣжаго.

1398) **Другимъ манеромъ.** Вылущить молодой зеленый сахарный горохъ, всыпать въ кастрюлю хорошо вылуженную. На 1 бутылку гороха взять полную столовую ложку мелкаго сахара, размышать и, не доливая воды, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда сокъ, который покажется съ самаго начала, немного выкипитъ, отставить кастрюлю не переставая мѣшать, а когда уже остынетъ горохъ, разсыпать его на рѣшето и сушить въ самой лѣтней печи; повторить это нѣсколько разъ, пока не высохнетъ совершенно.

Вмѣсто сахара можно брать соли, на $1^1/_2$ гарнца гороха $^3/_4$ стакана соли.—Этотъ способъ почти лучше перваго, но сушить лучше его не въ печи, а на открытомъ воздухѣ.

1399) **Третьимъ манеромъ.** Влить въ кастрюлю 1 гарнецъ т. е. 4 бутылки воды, всыпать въ нее $1^1/_2$ стакана соли (или на 1 гарнецъ воды взять $1^1/_2$ золотника селитры и 1 полную столовую ложку соли), вскипятить, всыпать зеленый молодой сахарный вылущенный горохъ, разъ хорошенько вскипятить, откинуть на рѣшето, разсыпать на скатерть; когда обсохнетъ сложить опять на рѣшето, осыпать 1—2 столовыми ложками сахара, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надобно будетъ другой и третій разъ, пока горохъ не высохнетъ. Употребляя его въ кушанье, надобно всегда мочить его сперва въ холодной водѣ, потомъ варить, всыпавъ немного сахара.

1400) **Горохъ въ стручкахъ, соленый.** Молодые стручки сахарнаго гороха солить такъ, какъ спаржу № 1452, и употреблять къ мяснымъ кушаньямъ, какъ то: для огарнированія разварной говядины или соуса, къ котлетамъ, приготовивъ изъ него соусъ какъ изъ свѣжихъ стручковъ № 212.

1401) **Горохъ въ стручкахъ маринованный.** Очистить отъ жилокъ молодые стручки сахарнаго гороха, т. е. такіе, въ которыхъ едва начинаютъ показываться зерна, вскипятить ихъ въ соленой водѣ съ селитрою и квасцами. (На $2^1/_2$ фунта т. е. на 5 стакановъ воды—берется соли 2 стакана, $^1/_8$ лота селитры и 10 гранъ квасцовъ). Слить воду, сложить стручки въ банку, залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ 2—3 недѣли залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара, см. въ № 1467.

1402) **Горохъ сушоный въ стручкахъ.** Молоденькіе стручки сахарнаго гороха очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ соленой воды, тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, разложить на полотно, когда обсохнутъ, сложить на рѣшето и ставить нѣсколько разъ въ теплую печь, чтобы высохли.

Ф) Запасы изъ лука.

1403) **Лукъ сохранять на зиму.** Собравъ лукъ, нанизать его по сотни или по полсотни на тоненькую веревочку, повѣсить на стѣну въ сухой теплой кладовой или въ избѣ.

1404) **Лукъ шарлотъ маринованный.** Очистить его отъ кожицы, посолить на 24 часа, вытереть до суха Вскипятить крѣпкій укусъ съ англійскимъ и простымъ перцомъ и гвоздикою, положить въ него шарлотъ, сварить до мягкости. Остудить, переложить вмѣстѣ съ уксусомъ въ банку, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

Х) Запасы изъ помидоровъ.

1405) **Пюре изъ помидоровъ.** Зрѣлые т. е. красные помидоры разрѣзать, выбросить изъ нихъ сокъ и зерна, сложить въ кастрюлю, вскипятить нѣсколько разъ безъ воды въ ихъ собственномъ соку, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить пока не погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда остынетъ, сложить въ банку, залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

1406) **Цѣльные помидоры.** До суха и чисто вытертые помидоры сложить въ горшокъ, залить остывшею водою, вскипяченою съ солью

(вода эта должна быть такъ солона, чтобы свѣжее яйцо могло на ней держаться, т. е. на 3—4 стакана воды—1 стаканъ соли.) Горшокъ накрыть фаянсовою тарелкою или деревяннымъ кружкомъ, который долженъ касаться помидоровъ для того, чтобы они были ровно покрыты водою. Плѣсень чаще снимать, а употребляя помидоры надобно сперва мочить ихъ въ водѣ и вымыть хорошенько; они употребляются въ супъ.

Ц) Запасы изъ грибовъ.

1407) **Рыжики жареные.** Молоденькіе, до суха вытертые рыжики жарить въ большомъ количествѣ масла, но чтобы не пережарить и не высушить ихъ, остудить, сложить въ банки такъ, какъ растутъ, т. е. шляпками вверхъ и залить тѣмъ же самымъ, едва теплымъ масломъ на 3 или 4 пальца выше грибовъ. Обвязать пузыремъ, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.—Употребляя зимою, поджарить ихъ опять слегка.

1408) **Масло изъ рыжиковъ.** Очищенные и до суха вытертые рыжики высушить въ печи, если надобно 2—3 раза. Истолочь въ порошокъ и растереть его съ самымъ свѣжимъ соленымъ масломъ, всыпая порошка столько, сколько приметъ въ себя масло.—Держать въ маленькихъ банкахъ, которыя обвязать пузыремъ и поставить на ледъ. Употреблять къ соусамъ.

1409) **Рыжики соленые.** Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить въ ведерко такъ, какъ растутъ, шляпками вверхъ; каждый рядъ пересыпать солью, накрыть кружкомъ, положить на него камень; когда опадутъ рыжики, доложить свѣжихъ.

Въ другихъ ведеркахъ соленые рыжики можно пересыпать рубленною луковицею и перцомъ, что придаетъ имъ вкусъ, но рыжики не будутъ уже такъ красны, а цвѣта темнаго. На 1 ведро рыжиковъ берется $1\frac{1}{2}$ стакана соли.

1410) **Рыжики маринованные.** На $1\frac{1}{2}$ стакана соли взять $\frac{1}{8}$ лота т. е. $\frac{1}{2}$ драхмы селитры и 10 гранъ квасцовъ, развести $2\frac{1}{2}$ фунта уксуса, вскипятить въ хорошо вылуженной кастрюлѣ и въ этотъ кипятокъ опускать сухо вытертые молодые рыжики; когда разъ вскипятъ, перелить ихъ въ фаянсовое глубокое блюдо, когда остынутъ сложить въ банку шляпками вверхъ и залить тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ варились. Черезъ двѣ недѣли слить, а залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ корицею, гвоздикою, простымъ и англійскимъ перцомъ.

1411) **Рыжики маринованные другимъ манеромъ.** $1\frac{1}{2}$ стакана соли, $\frac{1}{2}$ драхмы селитры, 10 гранъ квасцовъ развести $2\frac{1}{2}$ фунта воды т. е. 5 стаканами, вскипятить, снять накипь, опустить въ кипятокъ до суха вытертые рыжики, разъ вскипятить; откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сухимъ эстрагономъ, гвоздикою, корицею, простымъ и англійскимъ перцомъ.

1412) **Рыжики маринованные третьимъ манеромъ.** Вытертые и очищенные рыжики сложить въ банку шляпками вверхъ и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ корицею, гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ и англійскимъ перцомъ, а даже и съ турецкимъ и съ сухимъ эстрагономъ.

1413) **Порошокъ изъ рыжиковъ.** Очищенные и вытертые до суха рыжики сложить на противень покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли, повторить это, если надобно, два—три раза; потомъ истолочь ихъ, всыпать въ бутылки, закупорить и держать въ тепломъ мѣстѣ. Употребляется для суповъ и соусовъ, только вскипятивъ, надобно всегда этотъ бульонъ процѣживать.

1414) **Рыжики или боровики соленые.** Очищенные рыжики или боровики обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ и они обсохнуть, класть рядами шляпками вверхъ. Каждый рядъ посыпать солью, немного простымъ и англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ и луковицею. Когда ведерко наполнится, закрыть чистою тряпочкою, сверху кружкомъ и камнемъ, зимою нѣсколько разъ перемыть эту тряпочку и кружокъ.

1415) **Трюфели.** Выбрать свѣжіе здоровые трюфели, вымыть, очистить щеткою, снять осторожно сверху кожицу или лупину, варить $\frac{1}{4}$ часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ, откинуть на сито, дать стечь винѣ; когда остынутъ, сложить въ банки съ узкими горлышками, залить прованскимъ масломъ, закупорить, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

1416) **Сушоные боровики.** Выбрать свѣжіе, крѣпкіе боровики, обрѣзать верхнюю кожицу, нарѣзать ихъ продолговатыми тонкими кусочками и высушить на солнцѣ, разложивъ ихъ на скатерть или бумагу, или высушить въ печи; сложить въ банку.—Взявъ для употребленія мочить 12 часовъ въ молокѣ или въ водѣ, когда размокнутъ, варить ихъ въ той же самой водѣ, потомъ тушить ихъ со сметаною или масломъ, посыпать зеленью, подавать.

Или, собравъ боровики, очистить ихъ, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, нанизать и тѣ и другіе отдѣльно на тоненькую веревочку, но не очень туго: ставить ихъ нѣсколько разъ въ печь, чтобы высохли; или высушить ихъ развѣсивъ на солнце.—Такіе грибы кладутся для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля и проч., дѣлается изъ нихъ фаршъ для ушковъ, соусъ № 183, и т. д.

Подаютъ ихъ также къ водкѣ или къ жаркому вмѣсто салата въ постные дни, приготовивъ ихъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошенькія шляпки, перемыть ихъ въ теплой водѣ; сварить ихъ до мягкости въ соленой водѣ; за полчаса передъ отпускомъ сложить грибы въ салатникъ, облить уксусомъ, а кто любитъ и прованскимъ масломъ.

1417) **Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.** Молодые здоровые боровики очистить, отрѣзать корешки, вытереть до суха полотенцомъ, поджарить въ маслѣ (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить ихъ на блюдо, въ это же самое масло положить свѣжіе и т. д. пока всѣ грибы не пережарятся.—Когда остынутъ сложить въ небольшія стеклянныя или каменныя банки, шляпками вверхъ и заливать каждый рядъ растопленнымъ и едва теплымъ масломъ. Залить масломъ до самаго верха, черезъ нѣсколько часовъ обвязать пузыремъ и поста-

вить въ холодное мѣсто.—Подавая на столъ, поджарить ихъ до готовности въ томъ же самомъ маслѣ.

1418) **Какъ сохранить боровики свѣжими въ сметанѣ.** Очистить молодые крѣпкіе боровики, сложить въ кастрюлю, залить самою свѣжею сметаною и посоливъ тушить, пока сметана не обратится въ масло. Когда остынетъ, сложить въ банку.—Подавая на столъ поджарить грибы слегка, прибавивъ ложку свѣжей сметаны.

1419) **Бѣлые грибы или боровики маринованные.** Очищенные и вымытые молодые боровики опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза 2—3, откинуть на рѣшето, когда обсохнутъ, сложить въ банку, залить остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ, завязать; черезъ нѣсколько времени, если уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его, а залить такимъ же точно свѣжимъ.

1420) **Бѣлые грибы маринованные другимъ манеромъ.** Вскипятить уксусъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ, положить въ него отвареные уже въ водѣ грибы, дать вскипѣть еще два раза, когда остынутъ класть въ стеклянныя банки и чтобы не портились, заливать сверху растопленнымъ масломъ.

1421) **Бѣлые грибы маринованные 3-мъ манеромъ.** Вскипятить уксусъ съ небольшимъ количествомъ соли, опустить въ него молодые очищенные боровики; когда хорошо вскипятъ, тотчасъ же перелить ихъ вмѣстѣ съ уксусомъ въ каменную или глиняную посуду, дать имъ постоять такъ цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ хорошенько въ этомъ же самомъ уксусѣ, откинуть на рѣшето и складывать въ банки какъ растутъ, залить свѣжимъ остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ и немного соли. Залить сверху прованскимъ или растопленнымъ русскимъ масломъ, завязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

1422) **Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.** Перемытые и вычищенные грибы, очищенные отъ верхней кожицы, разрѣзать на небольшіе кусочки, сложить на желѣзный листъ покрытый соломою, и вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ; когда высохнутъ совершенно, истолочь въ порошокъ, просѣять сквозь частое сито, всыпать въ бутылку, крѣпко закупорить. Класть этотъ порошокъ для вкуса въ бульонъ и соусъ и вскипятивъ всегда процѣживать.

1423) **Бѣлые грибы соленые.** Ихъ заготовить можно весною на цѣлое лѣто, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить въ кипятокъ, когда разъ или два вскипятъ, откинуть ихъ на рѣшето и переливать холодною водою, пока не остынутъ; тогда дать имъ обсохнуть на тѣхъ же самыхъ рѣшетахъ, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Потомъ сложить въ банки шляпками вверхъ и пересыпать каждый рядъ солью, накрыть сухимъ кружкомъ, положить на верхъ камень.—Черезъ нѣсколько дней, если банка будетъ неполною, прибавить свѣжихъ грибовъ, залить растопленнымъ и одва теплымъ воловьимъ жиромъ или масломъ, а лучше всего обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.—Передъ употребленіемъ

намочить ихъ на одинъ часъ въ холодную воду, а если давно посолены, то мочить можно хотя и цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ.—Такъ приготовленные грибы вкусомъ почти не будутъ отличаться отъ свѣжихъ, а въ особенности, если будутъ сварены въ бульонѣ съ порошкомъ изъ бѣлыхъ грибовъ № 1422. На ведро бѣлыхъ грибовъ берется $1^1/_2$ ст. соли.

1424) **Бѣлые грибы соленые другимъ манеромъ.** Взять свѣжіе боровики собранные осенью, сложить ихъ въ горшокъ, посолить, дать постоять имъ такъ цѣлыя сутки, часто ихъ мѣшая. Черезъ сутки слить съ нихъ сокъ въ кастрюлю, процѣживая сквозь сито, подогрѣть этотъ сокъ на плитѣ такъ, чтобы былъ едва теплымъ, залить имъ опять грибы.—На другой день опять слить, подогрѣть болѣе чѣмъ первый разъ и опять залить грибы.—На третій день слитый сокъ опять подогрѣть такъ, чтобы былъ довольно горячимъ, залить имъ грибы и оставить ихъ такъ на три дня. Потомъ вскипятить грибы вмѣстѣ съ сокомъ. Когда остынутъ сложить въ банку, горшокъ или дубовое ведерко, шляпками вверхъ, залить тѣмъ же разсоломъ, а сверху растопленнымъ, но едва теплымъ жиромъ, обвязать пузыремъ. Взявъ ихъ зимою для употребленія, намочить ихъ сперва на нѣсколько часовъ въ холодную воду, а послѣ поставить на плиту и подогрѣвать съ ними слегка воду, перемѣняя ее нѣсколько разъ, пока не выйдетъ изъ нихъ вся соль.

1425) **Шампиньоны соленые.** Очистить шампиньоны отъ верхней кожицы; большія штуки разрѣзать на нѣсколько частей и солить ихъ, какъ и всѣ прочіе грибы, пересыпая каждый рядъ солью, бѣлымъ рубленымъ лукомъ и перцомъ; наполнить непремѣнно всю банку, накрыть грибы кружкомъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ. Если бы нашлось въ нихъ слишкомъ много сока, можно его слить, употребить въ какой-нибудь соусъ, но сока въ банкѣ всегда должно оставаться на два пальца выше грибовъ. Сверхъ кружка можно еще залить прованскимъ масломъ.

На 1 ведро шампиньоновъ берется 2 стакана соли.

1426) **Соя изъ шампиньоновъ.** 20 большихъ шампиньоновъ посолить, оставить ихъ такъ на 24 часа, растереть ихъ потомъ ложкою, процѣдить, вскипятить, снять пѣну, разлить въ бутылки; изъ 20 шампиньоновъ должно выйти отъ $1^1/_2$ до 2 бутылокъ сои.

1427) **Грузди.** Вымыть грузди, мочить 2 дня въ холодной водѣ, каждый день перемѣняя воду, потомъ складывать ихъ рядами въ деревянную посуду несмоленаго дерева, пересыпая солью.

Употребляются къ жаркому. Можно пересыпать ихъ рубленымъ бѣлымъ лукомъ. На ведро груздей берется $1^1/_2$ стакана соли.

1428) **Порошокъ изъ шампиньоновъ.** Сушить шампиньоны точно такъ, какъ и боровики № 1422, но шампиньоны надобно мельче нарѣзать и срѣзывать лѣвую сторону шляпокъ, чтобы порошокъ не былъ горекъ.

1429) **Шампиньоны маринованные.** Очистить, обтереть, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на сито, когда остынутъ сложить въ банку, пересыпая гвоздикою, простымъ и англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ и солью, залить крѣпкимъ вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; залить сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

Ч) Запасы изъ огурцовъ.

1430) **Огурцы соленые.**—Чтобы огурцы были полные, а не пустые, собравъ ихъ, надобно тотчасъ же солить или по крайней мѣрѣ на другой день; а чтобы ни сколько не лежали сухими, лучше всего собравъ опустить ихъ тотчасъ же въ холодную воду.

Дно небольшаго боченка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородинными, укропомъ, листьями и струганными кореньями хрѣна (если не кладется чеснокъ, который разрѣзывается на четыре части). Потомъ ставить огурцы на дно стоймя одинъ подлѣ другаго, каждый такой рядъ огурцовъ пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнивъ такимъ образомъ боченокъ, накрыть его тотчасъ дномъ, въ которомъ должны быть просверлены 2 небольшія отверзтія, черезъ одно изъ нихъ долженъ выходить воздухъ, въ другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на $2\frac{1}{2}$ ведра т. е. на 10 гарнцевъ воды рѣчной или колодезной взять 6 стак. соли и 1 ложку селитры, размѣшать и сырою залить огурцы, тотчасъ закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые въ такомъ изобиліи въ южныхъ губерніяхъ Россіи.

Другой способъ соленія слѣдующій: на мѣрку т. е. на 2 ведра огурцовъ взять 1 ведро воды и отъ 1 до $1\frac{1}{4}$ фун. соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда боченокъ будетъ полонъ, забить оба отверзтія втулками, засмолить кругомъ боченокъ и затопить въ воду, привязавъ его ко вбитымъ кольямъ, или держать въ подвалахъ на деревянныхъ подставкахъ, а не на землѣ, и чаще отирать съ боченковъ плѣсень. А лучше всего боченки съ огурцами закапывать въ подвалѣ въ землю; или въ ледникѣ во льду вырыть ямы, вставить кадки или боченки, на другой день собрать огурцы, перемыть ихъ, сложить въ эти кадки, пересыпая зеленью, пусть такъ постоятъ два дня; на третій день залить приготовленнымъ разсоломъ, какъ сказано выше, закупорить и т. д.

Надобно смотрѣть, чтобы посуда, въ которой солятъ огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистою водою, укропомъ, чиборомъ и другими душистыми травами и огуречныя кадки или боченки не занимать ничѣмъ другимъ, въ особенности не наливать въ нихъ щелока.—Замѣчаютъ, что огурцы, которые солятъ на послѣдней четверти, бываютъ пустые, а чтобы огурцы были полные и крѣпкіе, надобно начать солить ихъ въ 5—6 дней по новолуніи и кончить соленіе до полнолунія.

1431) **Огурцы соленые другимъ манеромъ.** Только что собранные свѣжіе огурцы обварить кипяткомъ и укладывать въ боченки или кадушки, пересыпая укропомъ, смородиннымъ листомъ и корневымъ хрѣномъ. Потомъ вскипятить воду съ солью (на 1 ведро воды—1 или $1\frac{1}{4}$ фунта соли, можно прибавить бѣлаго кваса), залить огурцы, тотчасъ засмолить, какъ сказано въ № 1430.

1432) **Соленые огурцы очень зеленые.** $2\frac{1}{2}$ ведра т. е. 10 гарнцевъ воды, $1\frac{1}{2}$ ложки квасцовъ, 6 стакановъ соли, двѣ бутылки водки вскипятить и горячимъ залить только что собранные, перемытые, въ боченокъ сложенные огурцы, переложенные листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Далѣе поступать во всемъ какъ сказано «соленые огурцы № 1430».

1433) **Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.** Очистить огурцы, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, залить остывшимъ уже, вскипяченымъ не слишкомъ крѣпкимъ уксусомъ. Если бы показалась плѣсень, слить уксусъ, залить такимъ же свѣжимъ; каждый разъ сверху заливать прованскимъ масломъ. Подавая на столъ къ жаркому, очистить огурцы, приправить какъ обыкновенно съ солью, сахаромъ, прованскимъ масломъ, свѣжимъ уксусомъ и перцомъ.

1434) **Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.** Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать вдоль на 4 или болѣе частей, вынуть ложечкою зерна, посолить слегка, оставить ихъ такъ на 24 часа. Тогда вынуть ихъ, вытереть осторожно салфеткою, сложить въ муравленый горшокъ; вскипятить столько уксуса, чтобы могъ покрыть огурцы и горячимъ залить ихъ, дать постоять такъ два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ залить опять огурцы, повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного бѣлаго и чернаго перца, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перца, истолочь все это не очень мелко; немного хрѣна, 2 луковицы и 1 или 2 головки чесноку мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смѣшать все это, обвалять въ этой смѣси вынутые изъ уксуса огурцы, сложить ихъ въ банку, пересыпать выше упомянутымъ хрѣномъ, луковицею и чесночкомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченнымъ уксусомъ; когда остынетъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

1435) **Корнишоны.** На 3 бутылки уксуса взять около $1\frac{1}{2}$ стакана соли и 10 гранъ квасцовъ, вскипятить, опустить въ него молодые вытертые огурчики, разъ вскипятить, перелить въ банку. Черезъ двѣ, три недѣли выложить ихъ на рѣшето, когда уксусъ стечетъ, сложить въ банку и залить свѣжимъ холоднымъ, крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ простымъ, англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ. Сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ.

1436) **Корнишоны другимъ манеромъ.** Маленькіе огурчики перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стакановъ т. е. 5 — 6 фунтовъ, соли 3 стакана, 1 драхму селитры, т. е. 1 чайная ложечка и 20 гранъ квасцовъ,) тотчасъ отставить, пусть постоятъ такъ 24 часа, потомъ выложить огурчики на рѣшето, вытереть ихъ до суха.

Вскипятить крѣпкаго уксуса съ лавровымъ листомъ, турецкимъ и англійскимъ перцомъ и немного соли, опустить въ него корнишоны, пусть въ немъ слегка кипятъ, но не ключемъ; когда поселенѣютъ, перелить все въ банку, а когда остынутъ завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, если бы уксусъ сдѣлался водянистымъ, слить его, а залить свѣжимъ, также вскипяченымъ со спеціями.

Ш) Запасы изъ свеклы.

1437) **Свекла моченая.** Квасить свеклу надобно на послѣдней четверти, такая свекла бываетъ всегда мягкая. Оскоблить ее ножемъ,

вымыть хорошенько, складывать въ большую кадку, когда она наполнится, залить рѣчною водою (а гдѣ ее нѣтъ близко, то и колодезною). До Рождества Христова сколько берется разсола, столько же и доливать кадку водою; но послѣ Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнетъ. Кто хочетъ имѣть постоянно свѣжій хорошій свекольный разсолъ (который употребляется въ соусы и супы), тотъ не долженъ осенью намочить всю свеклу, а половину оставить свѣжею и квасить ее каждыя три недѣли. Если употребляется свекольный разсолъ, который уже долитъ водою, то для лучшаго вкуса надобно сперва вскипятить въ немъ одну или двѣ штуки свѣжей свеклы.

1438) **Какъ сохранять свѣжую свеклу.** Складывать свеклу въ сухомъ подвалѣ, въ видѣ высокой круглой пирамиды; класть рядами въ кружокъ, корешками въ середину, каждый рядъ засыпать пескомъ, такъ, чтобы одна свекла другой не касалась и чтобы съ боковъ были кругомъ едва видны самыя верхушки свеклы. Весною рано можно уже имѣть зеленый молодой свекольникъ.

1439) **Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.** На $1\frac{1}{4}$ ведра рѣчной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры, вскипятить все это, остудить, залить въ пучки связанный, чисто перемытый и сложенный въ кадушку свекольникъ.

1440) **Другимъ манеромъ.** Изрубивъ свекольникъ, какъ обыкновенно, или связавъ его въ пучки, опустить въ холодную воду, въ ней разъ вскипятить, откинуть тотчасъ на рѣшето, перелить холодною водою, разложить на скатерть; когда обсохнетъ, сложить въ кадушку, залить солодухою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: взять ржаной муки, заварить ее кипяткомъ рѣчной воды, размѣшать хорошенько, но чтобы было густо, поставить на почь въ печь, чтобы осолодѣло.—На другой день перелить ее въ кадушку, развести немного теплою водою, прикрыть и поставить опять на почь въ теплой комнатѣ, потомъ развести ее лѣтнею водою, и когда она остынетъ совершенно, залить въ кадушкѣ свекольникъ, накрыть кружкомъ и сверху камнемъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло; часто зимою снимать кружокъ, обмывать съ него плѣсень, если она окажется.

Взявъ свекольникъ для употребленія, надобно его перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось на немъ тѣста, и не варить его долго съ мясомъ, а въ готовый уже бульонъ опустить его передъ отпускомъ такъ, чтобы свекольникъ вскипѣлъ въ немъ раза два, три, не болѣе.

1441) Или молодой свекольникъ очистить, перемыть, сложить въ кадушку, слегка пересыпая солью, залить хлѣбнымъ бѣлымъ квасомъ, поставить въ холодное мѣсто.

Щ) Запасы изъ щавеля.

1442) **Щавель соленый.** Въ сентябрѣ мѣсяцѣ, когда скошеная трава начнетъ отрастать, тогда и щавель начинаетъ опять расти и зеленѣть; собирать его и заготовлять на зиму.

Очистить его, перемыть, высушить на свѣжемъ воздухѣ, разсыпавъ его на скатерть, складывать въ ведерки несмоленаго дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружкомъ, прижать камнемъ, когда щавель опадетъ можно доложить свѣжаго. Держать въ холодномъ мѣстѣ, но гдѣ бы не мерзло. На $1\frac{1}{4}$ ведра щавеля берется соли $1\frac{1}{2}$ стакана; передъ употребленіемъ этотъ щавель надобно вымыть, изрубить, опустить въ бульонъ не задолго передъ отпускомъ.

1443) **Щавель маринованный.** Очистить, вымыть, выжать воду, мелко изрубить сѣчкою, сложить въ хорошо вылуженную кастрюлю, посолить, кипятить мѣшая пока не погустѣетъ. Когда остынетъ сложить въ дубовое ведерко, залить растопленнымъ воловьимъ или бараньимъ жиромъ. Этотъ щавель лучше перваго. — Употребляя его, надобно только изрубить его еще мельче, опустить во щи или въ соусъ, вскипятить раза два, три.

1444) **Щавель сушоный.** Весною или осенью собрать молодаго щавеля, перебрать его хорошенько; разложивъ на скатерть высушить его на открытомъ воздухѣ; сохранять его потомъ въ большихъ банкахъ или ящикахъ, обложенныхъ бумагою. Такъ приготовленный щавель лучше соленаго.

Ъ) Запасы изъ укропа, эстрагона, майорана и хрѣна.

1445) **Укропъ соленый.** Посѣять укропъ въ половинѣ августа, когда въ сентябрѣ вырастетъ, солить его какъ щавель № 1442. Накрыть кружкомъ и камнемъ, употреблять зимою въ бульонъ и прочія кушанья; солить его въ посудѣ дубовой, ольховой, глиняной или стеклянной. Если укропъ молодой, солить его цѣльными стебельками, а старый очистить отъ толстыхъ стеблей.

1446) **Укропъ сушоный.** Молоденькій укропъ сушить на открытомъ воздухѣ, на скатерти; или, перевязавъ въ пучки, повѣсить его на солнце.

1447) **Эстрагонъ соленый.** Маленькіе стебельки и молоденькіе листья сполоснуть хорошенько въ водѣ, высушить, разложивъ ихъ на скатерть, сложить въ банки пересыпая мелкою солью, накрыть кружкомъ и небольшимъ камнемъ; обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло.

1448) **Эстрагонъ сушоный.** Каждый мѣсяцъ на новолуніи срѣзывать понемногу эстрагонъ вмѣстѣ съ маленькими стебельками и сушить его такъ, какъ щавель № 1444.

1449) **Майоранъ сушоный.** Молодой майоранъ срѣзать, высушить, развѣсивъ его на шнуркахъ на открытомъ воздухѣ, или высушить въ печи на холстинѣ. Сложить потомъ въ банки, выложенныя бумагою и сверху завязать также бумагою; сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

1450) **Хрѣнъ сушоный.** Вымытый и очищенный корень хрѣна нарѣзать мелко, поставить въ теплую печь. Когда высохнетъ истолочь, просѣять, держать въ закупоренныхъ бутылкахъ. Изъ него приготовляется родъ горчицы.

Ы) Селлерей и спаржа.

1451) **Селлерей для борща**. Листья селлерея, вычищенные, вымытые и въ пучки связанные солятъ такъ, какъ щавель № 1442, или кладутъ въ кладки, гдѣ квасятъ т. е. мочатъ свеклу, вкуса которой селлерей совсѣмъ не портитъ. Взявъ для употребленія селлерей, изрубить и варить въ томъ же самомъ свекольномъ разсолѣ. — Но лучше квасить его такъ, какъ сказано о свекольникѣ № 1440. Взявъ для употребленія перемыть въ нѣсколькихъ водахъ и опустить въ готовый уже мясной бульонъ передъ отпускомъ, чтобы только раза два вскипѣло.

1452) **Спаржа соленая**. Хорошо очищенную спаржу сложить въ муравленый горшокъ; вскипятить соленую воду такъ, чтобы на ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3—4 стакана воды взять 1 стаканъ соли и этимъ кипяткомъ залить спаржу такъ, чтобы она была совсѣмъ покрыта; когда вода остынетъ обвязать горшокъ сперва бумагою, смоченною прованскимъ масломъ, а потомъ пузыремъ. За два часа передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду и варить ее въ большомъ количествѣ воды.

Ь) Капарцы.

1453) **Капарцы домашніе**. Молодыя сѣмячки настурцій перемыть, высушить на открытомъ воздухѣ на рѣшетѣ, сложить въ банку съ широкимъ горлышкомъ, налить остывшею соленою водою, процѣженною сквозь салфетку, залить сверху прованскимъ масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 1 фунтъ т. е. на 2 стакана воды берется $^1/_4$ фунта соли.

1454) **Капарцы домашніе другимъ манеромъ**. Молодыя сѣмена настурцій вскипятить разъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, или сухія семѣна посолить и часто мѣшая ихъ, дать имъ такъ простоять 24 часа; потомъ перетереть ихъ салфеткою, сложить въ баночки, залить остывшимъ не слишкомъ крѣпкимъ вскипяченымъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли слить уксусъ, а залить свѣжимъ, болѣе крѣпкимъ уксусомъ и вскипяченымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и корицею.

Ѣ) Пикули.

1455) Взять молодой моркови, нарѣзать ее здѣздочками; маленькихъ огурчиковъ, стебельки отъ молодаго салата, очистивъ ихъ отъ верхней кожицы; цвѣтную капусту и молодые ихъ стебельки также очищенные отъ кожицы; мелкими ломтиками нарѣзанной молодой кукурузы, стручки сѣмянной рѣпы, сѣмена настурцій, все это самое молоденькое, прибавить еще маленкіе неспѣлые дыни, арбузы, зеленыя сливы, маленкіе рыжики, спаржу, очищенные стебельки портулака, маленькія головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарнаго гороха и фасоли, все это обтереть хорошенько салфеткою. На 3 стакана соли взять $^1/_4$ лота селитры, 20 гранъ квасцовъ, развести 5 фунтами, т. е. 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить тогда въ эту самую воду всѣ вышеупомянутыя овощи; поставить на плиту, когда разъ вскипятъ, откинуть на рѣшето, когда

обсохнутъ, складывать въ небольшія стеклянныя банки, залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли, когда онъ сдѣлается мутнымъ, слить его и залить свѣжимъ самымъ крѣпкимъ холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, простымъ, англійскимъ и турецкимъ перцомъ, обвязать пузыремъ и сохранять въ ящикахъ въ сухомъ пескѣ.

1456) **Пикули другимъ манеромъ**. Приготовляются точно также, какъ и первые, съ тою только разницею, что первый разъ надобно ихъ вскипятить не въ водѣ, а въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, селитры и квасцовъ. Черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ вскипяченымъ со спеціями. Потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ.

1457) **Пикули третьимъ манеромъ**. Всѣ вышеупомянутыя молодыя овощи не надобно кипятить ни въ водѣ, ни въ уксусѣ, но до суха перетереть ихъ и пересыпать солью, оставить ихъ такъ на 24 часа, мѣшая ихъ ложкою довольно часто; потомъ вытереть ихъ, сложить въ банки, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, а именно: 6 стакановъ воды и 6 стакановъ уксуса, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ уксуса, а 4 стакана воды, $^1/_8$ фунта соли, $^1/_8$ фун. т. е. $^1/_4$ стакана сахара, 1 стручекъ турецкаго перца, $^1/_2$ ложки горчицы и укропа, кипятить $^1/_2$ часа.

1458) **Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.**— 1 стаканъ самыхъ маленькихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана маленькихъ корнишоновъ, $^1/_2$ стак. самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, $^1/_2$ стакана икры изъ лососины, немного красиво нарѣзанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль и настурціи отварить до половины готовности, посолить ихъ слегка; корнишоны можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ нелуженой кастрюлькѣ, чтобы получили зеленый цвѣтъ. Все прочее же, какъ то: рыжики, боровики и т. д. вскипятить разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, когда остынутъ сложить все это въ банку, залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. (Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ англійскимъ, турецкимъ перцомъ и эстрагономъ).

Э) Тыква.

1459) **Тыква маринованная**. Спѣлую тыкву очистить отъ кожи, красиво нарѣзать и вскипятить въ очень соленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, сложить въ банку, залить хотя слабымъ вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ. Черезъ нѣсколько недѣль слить его, залить крѣпкимъ, холоднымъ, но прежде вскипяченымъ уксусомъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и турецкимъ перцомъ.

Или цѣлую неочищенную тыкву разрѣзать на двое, вынуть сѣмена, натереть объ стороны англійскимъ, простымъ и турецкимъ перцомъ, залить вскипяченымъ холоднымъ уксусомъ, черезъ нѣсколько времени слить его, залить свѣжимъ болѣе крѣпкимъ. (На 2 стак. воды берется $^1/_4$ фун. соли).

Ю) Запасы изъ фасоли.

1460) **Фасоль соленая.** Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить отъ жилокъ, разрѣзать или нашинковать какъ обыкновенно, складывать въ банки пересыпая солью, накрыть кружкомъ, положить на верхъ камень, а когда покажется сокъ, снять кружокъ, залить растопленнымъ теплымъ жиромъ. Передъ употребленіемъ вымочить эту фасоль въ теплой водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ. На 1 ведро фасоли берется $1\frac{1}{2}$ стакана соли.

1461) **Фасоль соленая другимъ манеромъ.** Молодые стручки нашинковать, опустить въ соленую воду, вскипятить, слить воду, разложить на рѣшето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда въ дубовое ведерко или въ банку, накрыть кружкомъ, прижать его камнемъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Передъ употребленіемъ мочить въ водѣ. На $\frac{1}{2}$ ведра фасоли берется $\frac{3}{4}$ стакана соли.

1462) **Фасоль маринованная.** Молодые стручки опустить въ очень соленую воду, держать въ ней нѣсколько дней, пока фасоль не пожелтѣетъ, переложить въ чистую посуду, залить крѣпкимъ горячимъ уксусомъ.—На другой день слить этотъ уксусъ, вскипятить и горячимъ залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день т. е. пока стручки не получатъ натуральный свой цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ.

Я) Шпинатъ.

1463) **Шпинатъ сушоный.** Сушить его можно какъ и щавель № 1444. Или вымыть его, опустить въ соленую воду и мѣшать на огнѣ такъ, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, переложить шпинатъ на сухое рѣшето, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Когда высохнетъ держать въ большихъ банкахъ или ящикахъ обложенныхъ бумагою.

Ѳ) Запасы изъ морковки.

1464) **Морковь сохранять на зиму.** Какъ свеклу № 1438.

1465) **Варенье прозрачное, служащее для украшенія тортовъ и бабъ.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкою, тогда вынуть ее, красиво нарѣзать звѣздочками или листочками и т. д. опустить въ густой сиропъ, варить въ немъ пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить понапрасну сахара.—Для скораго же употребленія на 1 фунтъ моркови довольно $\frac{1}{2}$ фунта сахара.

Разные запасы.

1466) **Кошениль.** Взять 3 золотника кошенили, 3 золотника кремортартара, 2 золотника поташа и 1 золотникъ квасцовъ, истолочь мелко въ глиняной ступкѣ и держать этотъ порошокъ въ баночкѣ, хорошо обвязанной. Передъ употребленіемъ взять немного этого порошка, обварить кипяткомъ, процѣдить сквозь полотно.

Или другая пропорція. Взять 1 лотъ кошенили, 1 лотъ кремортартара, 1 лотъ поташа. Истолочь все это мелко, налить 1 стакономъ воды, вскитятить хорошенько, потомъ всыпать квасцовъ, величиною въ каленый орѣхъ, когда квасцы распустятся, процѣдить сквозь тряпочку, слить въ пузырекъ, въ который всыпать сперва немного сахара.

1467) **Уксусъ для маринованія сладкихъ салатовъ.** На 4 фунта фруктовъ или ягодъ, взять $4\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара или меда, крупно истолченой гвоздики не менѣе 50 шт., корицы вершка 2, штукъ 30—50 англійскаго перца и 4—6 штукъ лавроваго листа, вскипятить. Для кислыхъ ягодъ сахара можно взять до 2 фунтовъ.—Если маринуются овощи или зелень, то сахара берется куска 3—4 не болѣе.

1468) **Уксусъ для маринованія рыбъ и мяса.** На бутылку уксуса взять 2 ложки соли ровно съ краями, мелко нашинкованнаго селлерея, петрушку, морковь, луковицу, горсть англійскаго перца, горсть лаврового листа, немного мушкатнаго цвѣта, гвоздики (корицы, кардамона и чесноку, кто любитъ), вскипятить, остудить. — Если маринуется мясо, то на эту пропорцію уксуса можно прибавить стакана 3 воды и соли взять до $\frac{3}{8}$ стакана.

1469) **Фритюръ.**

Каждый разъ отъ свѣже-купленной говядины надобно отрѣзывать лишній жиръ, нарѣзать его мелко, растопить въ кастрюлѣ, положить туда же жиръ, который снимается съ бульона, все это процѣдить сквозь сито и держать въ холодномъ мѣстѣ; передъ употребленіемъ вскипятить его; этотъ фритюръ съ прибавленіемъ свѣжаго можно употреблять нѣсколько разъ, каждый разъ процѣживая сквозь полотенцо; или лучше вскипятить его раза два, три съ мелко нарѣзанными антоновскими яблоками, которыя очищаютъ жиръ, отнимая у него дурной запахъ и вкусъ, процѣдить сквозь салфетку въ муравленый горшокъ и поставить въ холодное мѣсто.

Для жаренья пончковъ, хвороста и прочаго пирожнаго лучше брать гусиное, а въ недостаткѣ его свиное сало, которое можно смѣшать съ русскимъ масломъ; передъ употребленіемъ вскипятить его; на каждый фунтъ этого сала влить 1 ложку спирта или крѣпкой водки и тогда спускать въ него пончки и проч. Потомъ очистить фритюръ также яблоками, какъ сказано выше, или просто процѣдить и поставить въ холодное мѣсто.

Говяжій жиръ и свиное сало лучше всего растопить слѣдующимъ образомъ: нарѣзать и то и другое очень мелко, налить холодною водою и варить, пока все сало не распустится; тогда процѣдить его, вынесть въ холодное мѣсто; когда сало застынетъ, выложить его изъ кастрюли для того, чтобы слить воду, которая если не выкипитъ вся, то останется на днѣ кастрюльки.

ОТДѢЛЕНІЕ XXII.

ЗАПАСЫ МЯСНЫЕ.

А) СУХОЙ БУЛЬОНЪ.

1470) Сухой бульонъ мясной.

Взять $3^1/_2$ пуда говядины хотя не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть въ холодоой водѣ; 2 переднія лопатки и 2 заднія четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 индѣйки, 6 курицъ, все это, кромѣ говядины, поджарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности, безъ соли. Взять 2 большіе пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ селлеря, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, 30 луковицъ, $^1/_4$ фунта англійскаго перца, $^1/_4$ фунта гвоздики. Все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ не переставая и день и ночь т. е. въ продолженіи по крайней мѣрѣ цѣлыхъ сутокъ, подливая воды и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, налить водою и варить нѣсколько времени, потомъ процѣдить, этотъ бульонъ соединить съ первымъ бульономъ, снять съ него жиръ, процѣдить сквозь частое сито, а потомъ сквозь салфетку.

Такъ процѣженный бульонъ варить опять нѣсколько времени снимая накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, всыпать 3 золотника мушкатнаго цвѣта, 2 мушкатныхъ орѣха мелко истолченныхъ и тогда уже начать варить бульонъ на горячихъ угольяхъ, не переставая мѣшать, чтобы не пригорѣло; поваривъ такъ часъ или два, разлить въ формы, блюда или тарелки, когда застынетъ, вынуть, сушить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ завернуть въ бумагу сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто не желаетъ дичи, то бульонъ этотъ можно сварить изъ одной говядины, не сыпать только въ бульонъ соли, потому что съ солью не застынетъ. Можно сохранять его въ большихъ банкахъ обвязанныхъ пузыремъ.

Изъ назначенной этой пропорціи мяса, должно быть сухаго бульона никакъ не менѣе 14 фунтовъ.

1471) Сухой бульонъ.

(постный).

2 четверика т. е. 4 ведра брюквы, 2 четверика моркови, 2 четверика картофеля и 2 четверика тугихъ кочановъ капусты хорошо очищенныхъ; земляной груши или (helianthus tuberosum 1 ведро), $^1/_2$ ведра салата, разныхъ коревьевъ, зелени и луковицъ также немало, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, разрѣзать на нѣсколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песку. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить въ хорошо вылуженную кастрюлю или котелъ, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда же и все остальное, варить на хорошемъ огнѣ, подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпать 2 четверика или даже 3—4 четверика свѣжихъ очищенныхъ грибовъ бѣлыхъ, рыжиковъ и шампиньоновъ. Такъ варить безпрестанно мѣшая отъ самаго утра до вечера, пока все не разварится совершенно; тогда процѣдить бульонъ; на другой день прибавить $^1/_8$ фунта гвоздики, $^1/_8$ фунта англійскаго перца, 1 мушкатный орѣхъ и 3 золотника мушкатнаго цвѣта, варить уже въ меньшей кастрюлѣ на небольшомъ огнѣ безпрестанно мѣшая, потомъ, разлить на плоскія тарелки, застудить.

Если есть рыба, въ особенности лины, то положить ихъ въ бульонъ и бульонъ будетъ вкуснѣе, потому что изъ однихъ овощей онъ часто плѣсневѣетъ.

1472) Сухой бульонъ изъ помидоровъ.

Взять помидровъ, выжать изъ нихъ и выбросить сокъ и зерна, а самые помидоры сложить въ кастрюлю, варить безъ воды $^1/_2$ часа безпрестанно мѣшая, потомъ протереть сквозь сито, опять въ кастрюлю и варить, пока не погустѣетъ, намазать тонко ножемъ на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ или сушить на открытомъ воздухѣ въ тѣни; потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.—Употреблять въ соусы и проч. кушанья.

1473) Солонина.

Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцовъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ нея скорѣе всего портится мясо, вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, натереть его со всѣхъ сторонъ солью, высушенною въ печи и смѣшанною съ селитрою и спеціями; разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно.—Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустаго мѣста; угнетать слегка толкушкою. На дно боченка посыпать соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, розмариномъ и англійскимъ перцомъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса; когда боченокъ будетъ полонъ накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сторонъ, подержать въ комнатѣ два, три дня, каждый день переворачивая боченокъ то на одно дно, то на другое, потомъ вынести на погребъ и тамъ переворачивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ три недѣли поставить въ ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на $1^1/_2$ пуда мяса берется соли хорошо высушенной $2^1/_2$ фунта, 6 золотниковъ селитры, коландры, майорона, базилики, лавроваго листа, англійскаго перца по 3 золотника, прибавить чесноку, кто любитъ.—Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться позже, всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольшіе, потому что, когда боченокъ откупоренъ и воздухъ касается мяса, то оно скоро портится; должны быть кругомъ засмолены, чтобы не вытекалъ сокъ.—Передъ воленіемъ мяса боченки надобно вымочить и выпарить.

1474) Говядина копченая.

Свѣжую говядину, пока еще не остыла, натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать куски одинъ на другой въ ящикъ, пересыпая еще солью, которой ве-

обще должно выйти на 1 фунтъ мяса 4 золотника, селитры же $^1/_8$ фунта на 5 фунтовъ соли; слѣдовательно на 3 пуда мяса—5 фунтовъ соли и $^1/_8$ фунта селитры. Такъ посоленое мясо подержатъ въ теплomъ мѣстѣ часовъ 12 или 18, потомъ вынесть его на холодъ, повѣсить его въ трубу крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой, чтобы мясо и коптилось и вмѣстѣ жарилось, на другой день поднять мясо выше и подержать такъ дня 3 или 5.

Гамбургскимъ манеромъ коптятъ слѣдующимъ образомъ: опустить мясо въ кипятокъ, когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрою, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ. Потомъ обвязать бумагою и коптить 5 дней. На $1^1/_2$ пуда мяса берется соли $2^1/_2$ фунта и 6 золотниковъ селитры.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Примѣчаніе. Такъ какъ разборъ вепря вещь довольно непріятная и не каждая хозяйка рѣшится присутствовать при немъ, чтобы дать ей небольшое о томъ понятіе, прилагаю краткое описаніе этого разбора и нѣкоторыя кушанья и запасы, которые приготовляются изъ свѣжей свинины, а также и соленіе ея.

Когда кормленнаго вепря заколятъ и совершенно очистятъ отъ шерсти, внести въ комнату, назначенную для разборанія его на части, повѣсить или положить его на широкую скамейку. Отрѣзывая каждую часть, назначенную на соленіе, свѣсить и записать.

Сперва отрѣзывается *голова;* красивую голову съ красивыми ушами оставить цѣльною къ Пасхѣ, солить и коптить ее, какъ сказано ниже № 1476. Голову менѣе красивую разрѣзываютъ на двѣ части. *Нижнюю челюсть* солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнированія соусовъ № 284; или изъ нижней челюсти приготовить гловизну № 1480. Изъ *верхней части головы* вынимаются *мозги,* которые употребить свѣжими, а самую голову на студень № 1479.

Языки ѣдятъ свѣжими или солятъ и коптятъ см. № 1478.

Отрѣзывая голову, надобно отрѣзать ее немного выше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкій кусокъ *затылка,* посолить его вмѣстѣ съ филеями и языками, потомъ коптить, см. № 1478; подается къ закускѣ.

Отрѣзывая голову, подставить большой чистый горшокъ, чтобы стекла *кровь,* которую вынесть въ холодное мѣсто, употреблять ее свѣжою въ кушавье № 20, въ кровяныя колбасы, и въ пей мочатъ нѣсколько дней филеи и языки, назначенные для копченья.

Потомъ отрѣзываются *ноги* до колѣна, изъ нихъ дѣлается студень № 1479.

Вырѣзывается *баухшпикъ,* большой продолговато-овальный кусокъ нижняго тонкаго шпика, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ; его солятъ и коптятъ, но лучше, разрѣзавъ на порціи, посолить въ боченкѣ, какъ сказано въ № 1475.

Потомъ снимается слой самаго лучшаго *сала,* который покрываетъ кругомъ внутренности; его бываетъ въ хорошо выкормленномъ жирномъ вепрѣ до 40 фунтовъ. Изъ него дѣлается помада, часть его перетапливается, можно смѣшать его съ гусинымъ саломъ и масломъ и употреблять для жаренья пончковъ или пышковъ, оладій, хвороста и пр. № 1469. Остальное сало мѣсится руками, пока не обратится въ гладкую массу какъ масло, положивъ въ него соли; а именно: на 1 фунтъ сала 3 золотника соли; его зашиваютъ въ свиную сѣтку и употребляется въ кушанья для служителей. Для выдачи надо приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять фунта 3 этого свинаго сала, свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, раздѣлить на 8 частей, скатать маленькіе шарики и такъ выдавать.

Потомъ вынимаются *внутренности.* Ливеръ и печенка употребляются свѣжими и въ калбасы. Самыя же внутренности, т. е. кишки кладутся тотчасъ же въ лаханку со снѣгомъ и засыпаются имъ же. Потомъ ихъ очистить, вымыть какъ можно лучше, срѣзать съ нихъ приросшій жиръ осторожно, чтобы не прорвать кишекъ, которыя употребляются для сосисокъ и калбасовъ.

Вынувъ внутренности, очистить всю середину вепря отъ крови, вытереть чистымъ полотенцомъ, вырѣзать маленькіе внутренніе *филеи,* которые употребить свѣжими или изрубить на фаршъ для калбасовъ.

Отрѣзать *грудинку,* употребить ее свѣжею или солить въ боченкѣ № 1475, не разрѣзывая ее на порціи, чтобы не смѣшались съ прочими частями.

Отрѣзываются *переднія и заднія лопатки* до самаго верхняго жира, который оставить при полоткахъ шпика (эти лопатки обровнять ножемъ, обрѣзать; эти обрѣзки жирныхъ кусковъ употребляются на фаршъ для калбасовъ). Такъ отрѣзанныя переднія и заднія лопатки солить въ боченкахъ № 1475, цѣльными или разрѣзанными на порціи. Съ окороковъ, назначенныхъ для копченья, не надобно срѣзывать верхняго шпика и кожи, солить ихъ въ отдѣльныхъ боченкахъ № 1476; они подаются къ столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными въ ржаномъ хлѣбѣ № 410. Для копченія лучше оставлять окорока молодыхъ полутора или двулѣтнихъ вепрей.

Срѣзываются до верхняго жира или шпика *ребра,* разрубить ихъ на порціи, посолить въ боченкѣ № 1475, или употребить свѣжими.

Потомъ снимаются большіе *полотки сала или шпика* (изъ нихъ каждый вѣситъ отъ 30 до 50 фунтовъ), обровнять ихъ, обрѣзать тонкія части, посолить въ большихъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка коптить; они употребляются для шпикованія жаркаго, зайцовъ, дичи и проч. Цѣльными полотками оставлять лучше столько, сколько нужно для шпика, прочіе же полотки, чтобы употреблять вареными, лучше разрѣзать на порціи и посолить въ маленькихъ боченкахъ № 1475, потому что соленый шпикъ вкуснѣе и спорнѣе; копченаго же убываетъ $^1/_3$ часть.

Вырѣзываются верхніе *большіе филеи,* съ обѣихъ сторонъ хребтовой кости; употребить ихъ свѣжими или посолить для копченія № 1478.

Хребтовую кость разрубить на порціи. Когда разбираютъ молодыхъ вепрей, тогда большихъ полотковъ шпика съ нихъ не снимаютъ, а переднія и заднія лопатки отрѣзываются вмѣстѣ со шпикомъ и верхнею толстою кожею и вмѣстѣ съ костью до колѣна; ихъ лучше всего солить и коптить. Ребра отрѣзываются также вмѣстѣ съ верхнею ко-

жею и жиромъ; ихъ солятъ, коптятъ, нѣкоторыя можно употребить свѣжими.

1475) Соленіе ветчины въ боченкахъ.

Отдѣлить всѣ части, назначенныя на соленіе, свѣсить ихъ, разрѣзать на порціи, нѣкоторыя части, какъ-то лопатки, грудинку оставить цѣльными. Каждая порція свинины по $^1/_2$ фунта, а порція сала свинаго или шпика по $^1/_4$ фунта.

На 100 фунтовъ свинины взять сухой истолченой и просѣянной *соли* 5 фунтовъ, селитры 5 лотовъ, лавроваго листа 5 лотовъ, гвоздики $3^1/_2$ лота, англійскаго перца 5 лотовъ, коландры 10 лотовъ, все это истолочь, кромѣ коландры, майорана, чеснока и бѣлаго лука, которые прибавляются смотря по желанію. Мясо, назначенное на соленіе, тотчасъ же, пока не остыло обтереть сухимъ полотенцомъ, чтобы не оставалось крови и натирать на столѣ приготовленною солью, съ селитрою и проч. Когда остынетъ, складывать въ боченки или корыты. Боченки должны быть маленькіе, на дно посыпать приготовленной соли со спеціями, положить рядъ порцій, потомъ опять соли, опять рядъ порцій, соли, потомъ цѣльную лопатку, обложить ее кругомъ мелкими порціями и такъ до конца; потомъ забить плотно боченокъ, два дня держать въ комнатѣ, два раза въ день переворачивая то на одно дно, то на другое; потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто, переворачивая тамъ разъ въ недѣлю, и наконецъ весною закопать въ ледъ, въ погребъ.—На боченкѣ сдѣлать надпись сколько въ немъ порцій и сколько фунтовъ свинины вообще.

1476) Соленіе ветчины, назначенной для копченія.

Назначенные для копченія окорока, голова вепря и проч. сложить въ отдѣльный боченокъ, натирая каждый кусокъ солью, селитрою и прочими спеціями, какъ сказано въ № 1475, закупорить боченокъ; два дня держать въ комнатѣ, часто переворачивая боченокъ, потомъ засмолить, вынесть въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, въ началѣ марта мѣсяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями, повѣсить на чердакъ дня на два или на три, чтобы обсохли, потомъ коптить въ продолженіи трехъ недѣль, сперва въ легкомъ дыму, а потомъ постепенно въ сильнѣйшемъ, и то не постоянно, а прерывая копченье часто на одинъ или два часа, даже днемъ; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, вѣтками ели, сосны и можжевельника.

Въ Вестфаліи, которая славится ветчиною, на 9 фунт. соли кладутъ 5 лотовъ селитры и 1 фунтъ мелкаго сахара; теплые окорока натираютъ ими, кладутъ въ боченки, осыпая оставшеюся солью. Такъ приготовленные окорока вкусны, но отъ сахара скорѣе портятся.

1477) Соленіе полотковъ шпика.

Полотки шпика солятся отдѣльно въ глубокихъ корытахъ; въ нихъ не кладется ни перца, ни селитры, но на 1 фунтъ шпика берется 2 лота сухой, просѣянной мелкой соли. Первый полотокъ кладется кожею на дно, разрѣзывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, осыпается и натирается солью, на него кладутъ другой полотокъ, кожею вверхъ,

и такъ далѣе рядами попарно.—Сверху накрыть доскою и камнями, оставить ихъ такъ на 2 или 3 недѣли, часто поливая ихъ собственнымъ разсоломъ и иногда перекладывая полотки, такъ что, которая пара лежала сверху, положить внизъ, а нижнюю наоборотъ. Потомъ вынуть ихъ, осушить, слегка окоптить, или лучше класть ихъ въ большіе ящики, каждый кусокъ обвертывая въ сѣно высушенное на печи. Если черезъ нѣсколько времени найдется въ шпикѣ сырость, обтереть шпикъ, повѣсить дня на два, чтобы обсохъ и опять завернуть въ свѣжее сѣно.—Накрыть плотно крышкою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

1478) Соленіе языковъ и филеевъ.

Вырѣзавъ языкъ и филеи, тотчасъ же класть ихъ въ свиную стекшую кровь на двое сутокъ, поставить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло. Потомъ вынуть ихъ, когда кровь стечетъ, вытереть до суха, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, класть въ маленькіе боченки пересыпая солью. Положить туда же отрѣзанный мягкій кусокъ затылка.

На 40 фунтовъ языковъ, филеевъ и проч. берется сухой соли $1^1/_4$ фунта, селитры 3 золотника, 3 золотника англійскаго перца, простаго перца, лавроваго листа, гвоздики, коландра по $1^1/_2$ золотника. Все это истолочь мелко, исключая коландры, которую слегка протолочь, смѣшать все вмѣстѣ.

Наполнить боченокъ до самаго верха, еслибы не стало языковъ, филеевъ и проч., то прибавить мелкихъ порцій свинины или шпика.—Двое сутокъ держать въ комнатѣ, чтобы соль распустилась, потомъ, заколотивъ дно, осмолить, вынесть въ холодное мѣсто гдѣ бы однако же не мерзло, переворачивать съ одного дна на другое.—Въ мартѣ вынуть, очистить, повѣсить дня на два, чтобы обсохли, употреблять свѣжепросольными или обтянуть воловьими свѣжими кишками и коптить, какъ сказано выше, но не такъ долго.

1479) Студень.

Ноги и голову очистить, положить въ горшокъ, налить водою, поставить въ истопленную печь часовъ на 8 или въ кастрюлѣ варить на плитѣ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцомъ и солью; когда мясо уварится, вынуть его, очистить отъ костей, сложить въ форму, бульонъ же процѣдить, влить также въ форму, застудить, подавая выложить на блюдо. Подается къ нему прованское масло, уксусъ и горчица.

1480) Головизна изъ нижней челюсти вепря.

Очистить свѣжую нижнюю челюсть вепря, сварить ее до мягкости въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцомъ и 1 луковицею. Когда уварится, отрѣзать мясо и жиръ осторожно отъ кожи, чтобы ее не прорѣзать; мясо и жиръ разрѣзать на небольшіе четыреугольные кусочки, посолить, посыпать англійскимъ толченымъ перцомъ, перемѣшать, положить на очищенную со всѣхъ сторонъ кожицу, закрыть ею, чтобы имѣло круглый видъ, завязать въ ветошку, положить подъ прессъ. Когда остынетъ, подавать къ за-

кускѣ, нарѣзавъ ее ломтиками. Къ ней подается уксусъ, прованское масло и горчица.—Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не болѣе двухъ недѣль.

1481) **Говядина другимъ манеромъ изъ верхней челюсти вепря.**

Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости, залить на нѣсколько дней уксусомъ вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцомъ и $^1/_4$ чайной ложечки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика; вытереть до суха голову, положить ее на шпикъ кожею.—Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печенки № 583 или № 600, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнишоновъ, маленькими продолговатыми кусками нарѣзаннаго шпика, ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца, опять рядъ фарша и такъ, пока не наполнится голова.—Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями, перцомъ, солью, немного уксуса и вынутымъ изъ головы костями. — Когда будетъ готова вынуть голову, остудить, выложить на блюдо, убрать ланспикомъ изъ уварившагося и процѣженнаго бульона.

1482) **Зильцъ изъ свинины.**

Свѣжую свиную голову, ноги и 2 фунта свинины сварить съ кореньями и солью. Вынуть потомъ всѣ кости и кожу, самое же мясо мелко нарѣзать, положить въ кастрюлю, положить туда же мелко изрубленную луковицу, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарѣзанной лимонной цедры, залить бульономъ, въ которомъ варилось мясо такъ, чтобы едва его покрыло, мѣшать осторожно на плитѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилось. Когда будетъ готово, намочить салфетку въ кипяткѣ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кастрюли мясо, перевязать салфетку веревочкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать камнемъ. На другой день, когда остынетъ, выложить на блюдо, подавать холоднымъ, нарѣзавъ его ломтиками; подается къ нему уксусъ и прованское масло. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не долѣе двухъ недѣль.

1483) **Калбасы превосходныя.**

Взять 10 фунтовъ нежирной свинины, говядины отъ толстаго филея 5 фунтовъ, и то и другое нарѣзать очень мелко; прибавить 5 ф. свѣжаго шпика, нарѣзаннаго продолговатыми тоненькими маленькими ломтиками, посолить, положить селитры $1^1/_2$ золотника, 2 стакана рома, размѣшать хорошенько, наполнить воловью кишку крѣпко ее набивая, но чтобы она не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и наконецъ коптить не менѣе трехъ недѣль, чтобы не были сыры.

1484) **Сосиски свѣжія.**

Взять 10 фунтовъ нежирной свинины и 10 фунтовъ жирныхъ обрѣзковъ; если свинина свѣжая, то наскоблить ее ножемъ, если же слегка замороженная, то мелко нарѣзать, какъ гречневыя крупы.—

Изъ 3 — 4 фунтовъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ сварить бульонъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ и съ $^1/_2$ фунтомъ мелко изрубленнаго лука. Когда бульонъ будетъ готовъ процѣдить его, остудить, взять этого бульона стак. 5—6, залить имъ мелко изрубленное, вышеноименованное мясо, но чтобы не было очень жидко, прибавить немного болѣе $^1/_4$ фунта соли, 3 золотника толченаго англійскаго перца, $1^1/_2$ золотника простаго (3 золотника майорана кто любитъ), размѣшать хорошенько руками и наполнить шприцовою формою тонкія свиныя кишки, перевязать ихъ длиною въ $^3/_4$ аршина, связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ вынести въ холодное мѣсто; долѣе 3-хъ недѣль нельзя ихъ сохранять.—Передъ отпускомъ сложить ихъ въ кастрюлю, палить водою, пивомъ, или свекольнымъ разсоломъ, такъ, чтобы ихъ едва покрыло, варить пока соусъ не выкипитъ, потомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ или въ духовой печкѣ, можно подложить немного шпика, осыпать сухарями, подавать съ сырою или кислою капустою или съ горчицею.

1485) **Сосиски копченыя.**

На 15 фун. нежирной взять 5 фун. жирной свинины, наскоблить ее ножемъ или очень мелко нарѣзать; взять 3 золотника селитры, соли по вкусу около $^3/_4$ фун., $1^1/_2$ лота простаго и $^3/_4$ лота англійскаго перца истолочь очень мелко, смѣшать съ мясомъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, подержать въ теплѣ часовъ 20, потомъ повѣсить въ холодное мѣсто и коптить $1^1/_2$ недѣли.

1486) **Калбасы литовскія копченыя.**

Взять 10 фунтовъ свинины очищенной отъ жилъ, 3 ф. говядины и 2 ф. дичи, серны или лося; свѣжее это мясо какъ можно мельче нарѣзать ножемъ, отбрасывая жилы, а потомъ изрубить сѣчкою. Нѣкоторыя замораживаютъ мясо, чтобы легче было рѣзать его, но мороженое мясо теряетъ вкусъ и сочность. Перца простаго 2 лота, англійскаго 1 лотъ, гвоздики, майорана, лаврового листа по $^1/_2$ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лотъ, все это мелко истолочь, просѣять, размѣшать съ мясомъ, выбить его деревянною толкушкою, прибавивъ $^3/_4$ стакана спирта. Тогда положить $^1/_2$ фунта верхняго свинаго сала отъ затылка, нарѣзаннаго тоненькими продолговатыми кусочками; наполнить этою массою плотно толстыя воловьи кишки (чѣмъ они толще, тѣмъ лучше), поправляя рукою, чтобы не было пустаго мѣста, однако же осторожно, чтобы не лопнула кишка, потомъ перевязать, привязать ихъ между двумя дощечками, положить на нихъ легкій прессъ, держать два дня въ протопленной комнатѣ, потомъ вынесть въ кладовую, покрыть доскою и камнями, увеличивая постепенно ихъ тяжесть. — Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ подъ пресса, повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить ихъ около двухъ недѣль, переворачивая ихъ то однимъ, то другимъ концомъ; послѣ копченія повѣсить ихъ на чердакъ на сквозной вѣтеръ недѣли на двѣ, а потомъ, очистивъ ихъ, сохранять въ сухой ржи, въ хмѣлѣ, сѣнѣ или въ золѣ.

1487) Калбасы итальянскія копченыя.

Взять 23 ф. свинины отъ лопатки, очищенной отъ жилъ, и 4 фун. говядины, мелко нарѣзать, положить на рѣшето на 24 часа, держать въ обыкновенной теплой комнатѣ, чтобы мясо обсохло. Нарѣзать небольшими кусочками 6 ф. верхняго свинаго сала отъ затылка, посолить 12 лотами сушоной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо мелко изрубить, какъ фаршъ, посолить 1 фунтомъ соли, прибавить мелко истолченнаго простаго перца лота 2, бѣлаго перца 1 лотъ, корицы 2 лота, селитры 1 лотъ, 1 мушкатный орѣхъ, натертый на теркѣ, и нѣсколько капель чесноку. — Наполнить этимъ фаршемъ гладкія свиныя кишки, нѣсколько дней передъ тѣмъ посоленыя и на нѣсколько часовъ намоченныя въ винѣ или спиртѣ, вывернуть кишки какъ обыкновенно на лѣвую сторону, наколоть иголкою, булавкою или проволочною щеткою, наполнить кишки приготовленною массою набивая плотно, но чтобы не лопнули, крѣпко перевязать, повѣсить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло; потомъ коптить недѣлю или двѣ вѣтками коландры или можжевельникомъ. Потомъ повѣсить на чердакъ, очищая ихъ отъ плѣсени щеткою, намоченною въ прованское масло съ виномъ или спиртомъ.

1488) Калбасы вѣнскія.

Взять 5 фунтовъ говядины и 3 фунта свинины, мелко изрубить отбрасывая жилы, положить на рѣшето на 24 часа. — 3 фунта верхняго свинаго сала нарѣзать кусочками, посолить 4 лотами соли, оставить на нѣсколько часовъ. — Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить истолченные: 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простаго перца, размѣшать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно ихъ набивая, наколоть кругомъ иголкою, поступить далѣе какъ съ калбасами итальянскими № 1487.

Или на 3½ фунта говядины взять нежирной свинины 3½ фунта и свѣжаго свинаго верхняго сала 3½ фунта.

1489) Калбасы для скораго употребленія.

Свинины 2¼ фунта, говядины 1 фунтъ, бѣлаго лука поджареннаго въ маслѣ ¼ фунта, сыраго мелко изрубленнаго лука ¼ фунта, кто любитъ чесноку 2 — 3 кусочка, соли 4 лота, селитры 1 золот., простаго перца ½ лота или немного болѣе. Все это размѣшать хорошенько, набить плотно кишки свиныя или воловьи, перевязать ихъ, повѣсить на сквозной вѣтеръ на 3 дня, а потомъ коптить ихъ въ продолженіи недѣли или двухъ и тотчасъ употреблять.

1490) Кровяныя калбасы.

Взять весь нижній кусокъ свинаго сала т. е. баухшпикъ, фунтовъ около 12 — 15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою, варить все это 1½ часа, прабавить потомъ свиную же печенку, варить еще ½ часа. — Потомъ печенку и ливеръ изрубить, сало же и срѣзанное съ головы мясо и уши нарѣзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить ¾ стакана соли, прибавить 1 лотъ простаго и ¼ лота англійскаго перца, кто любитъ, прибавить немного

майорана. — Размѣшать все вмѣстѣ, развести свиною растертою кровью около 3 стакановъ такъ, чтобы размѣшанная масса была не слишкомъ густа. Наполнить ею ⅔ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязать, выровнять ихъ и варить въ водѣ ½ часа. Если, проколовъ ихъ вилкою, покажется жиръ, а не кровь — значитъ калбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водѣ, разложить на столъ, прижать ихъ доскою часа на два, чтобы сдѣлались плоскими, вынесть въ холодное мѣсто. — Если эти калбасы будутъ употребляемы въ скоромъ времени, то въ фаршъ можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслѣ поджареннаго бѣлаго лука. — Если же калбасы оставляются на позднее употребленіе, то нельзя въ нихъ класть лука, надобно коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дымѣ дней 10, лучше ихъ повѣсить въ трубу.

Такія же калбасы приготовляются изъ одной головы; половину этого мяса очень мелко изрубить, а другую нарѣзать кусочками; или

Изъ одной печенки, легкихъ и нижняго свинаго сала, т. е. баухшпика.

Свѣжія кровяныя калбасы передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ, поставить въ духовую печь, а копченыя подаются холодными.

1491) Колбасы черныя кровяныя.

Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ея 5¼ стакановъ, свинной крови растертой и процѣженной ½ гарнца, горячаго молока 3 стак., растопленнаго горячаго свинаго сала 2¼ ст., соли 1½ лота, простаго перца ¼ лота и англійскаго перца ⅛ лота, размѣшать все это хорошенько. — Взять тщательно очищенныя, солью натертыя и вымытыя толстыя свиныя кишки, перевязать одинъ конецъ голландскими нитками, вывороτить кишки, нафаршировать ихъ приготовленною массою такъ, чтобы ⅓ кишки была оставлена пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнѣ немного болѣе ¼ часа. Вынуть изъ воды, когда немного остынуть повѣсить въ холодное мѣсто, гдѣ могутъ висѣть нѣсколько дней. Когда надо взять 1—2 или 3 кишки, за полчаса до отпуска положить ихъ на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, обжарить въ горячей духовой печи съ обѣихъ сторонъ, подавать.

1492) Калбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.

3 фунта свинаго сала мелко нарѣзать, растопить, влить ½ гарнца молока, англійскаго перца съ ¼ лота, 1 лотъ мушкатнаго орѣха, соли, вскипятить, всыпать ¼ гарнца т. е. 3 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою, когда каша погустѣетъ, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размѣшать съ кашею, чтобы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить съ ¼ часа.

1493) Калбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки.

¼ гарнца смоленскихъ крупъ или ¼ гарнца гречневой муки всыпать въ каменную чашку, влить 2¼ стакана кипящаго свинаго сала,

размѣшать хорошенько, всыпать простаго и англійскаго перца съ 1/4 лота, гвоздики, майорана, соли, развести 5 1/4 стакана свѣжей процѣженной свиной крови, размѣшать. Нафаршировать очищенныя свиныя кишки, оставляя 1/4 часть кишки пустою, перевязать, сложить въ кастрюлю; налить холодною водою, поставить на сильный огонь, не накрывая кастрюли крышкою варить калбасы 3/4 часа, часто осторожно ихъ переворачивая; потомъ вынуть ихъ изъ воды, вынесть въ холодное мѣсто.

Незадолго передъ отпускомъ сложить приготовленныя кишки на сковороду, облить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ.—Можно нарѣзать ихъ ломтиками. Подавать передъ бульономъ или къ закускѣ или къ завтраку. На 6 человѣкъ достаточно 1/3 части назначенной пропорціи.

1494) **Калбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы.**

1/2 гарнца крупной гречневой крупы смѣшать съ 1 1/2 стаканами протертой сквозь сито свиной крови и съ 1 1/2 стаканами растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить 1/2 ложки майорана, немного соли, толченаго простаго и англійскаго перца, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду, варить 3/4 часа такъ, чтобы каша уварилась. Вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Незадолго передъ отпускомъ разрѣзать каждую кишку на нѣсколько частей, поджарить въ свиномъ жирѣ. Подавать передъ бульономъ. На 6 человѣкъ на 1 разъ достаточно 1/3 части назначенной пропорціи.

1495) **Калбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.**

3 стакана т. е. 1/4 гарнца смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣдкое сито; 1/2 гарнца т. е. 6 стак. молока и 1/4 гарнца т. е. 3 стак. растопленнаго свинаго сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкою, часто однакоже мѣшать ложкою.—Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить 3/4 стакана вскипяченаго молока, всыпать немного корицы, 1 стаканъ коринки, сахара куска 4, немного сладкаго миндала, 4—5 шт. горькаго, размѣшать, наполнить слегка гладкія кишки, чтобы варясь не полопались. Когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ закускѣ или передъ обѣдомъ. На 6 человѣкъ на 1 разъ достаточно 1/3 части назначенной пропорціи.

1496) **Калбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.**

3 3/4 стакана крупъ растереть съ 2 яйцами, высушить, всыпать въ 4 1/2 стакана молока, которое должно сперва вскипѣть съ 1 1/2 стаканами свинаго сала; размѣшать до гладкости, подержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать 1/2 или 3/4 стакана сахара, 1 стаканъ обвареннаго кишмиша и коринки, размѣшать, наполнить слегка солью патертыя и чисто вымытыя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить 1/4 часа. Потомъ поджарить въ жирѣ съ обѣихъ сторонъ.

1497) **Калбасы бѣлыя изъ риса.**

1 фунтъ т. е. 2 стакана риса опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. 4 1/2 стакана молока, 1/2 фунта масла или 1 стаканъ свинаго сала вскипятить, положить рисъ, варить мѣшая до половины готовности. Тогда всыпать 1/2 фунта сахара отертаго о цедру 1 лимона, 1/4 стакана истолченаго сладкаго и шт. 15 горькаго миндаля, 1/2 фунта т. е. 1 1/2 стакана обваренной коринки, 3 золотника корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать, наполнить кишки, оставляя 1/3 часть пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить 1 часъ. Передъ отпускомъ положить въ кастрюлю, облить масломъ, поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ.

На 6 человѣкъ достаточно половины назначенной пропорціи.

1498) **Калбасы по-французски.**

1 фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, чтобы можно было легко проколоть соломкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать 3 1/2 стакана толченыхъ просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стакана сливокъ, корицы, мушкатнаго орѣха, обваренной коринки и сахара, размѣшать, наполнить слегка кишки, варить 1/2 часа на сильномъ огнѣ.

На 6 человѣкъ на одинъ разъ достаточно 1/3 назначенной пропорціи.

1499) **Калбасы по-нѣмецки.**

Натереть на теркѣ свѣжую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или друшлякъ, влить въ нее 3 3/4 стакана сквозь сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорана, перца простаго и англійскаго, гвоздики, соли; 2 1/2 фунта варенаго свѣжаго шпика нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 часъ; вынувъ изъ воды поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человѣкъ достаточно на 1 разъ 1/3 части назначенной пропорціи.

1500) **Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.**

Натереть на теркѣ гусиныхъ печенокъ штукъ 20, протереть сквозь друшлакъ, всыпать 1/2 тертой булки, положить 1/3 стак. сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, майорана, 2 ложки т. е. 1/4 фун. раковаго масла, 3/4 стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. — Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Реэстръ домашнихъ обѣдовъ на цѣлый годъ (отъ стр. 1 до 40).
Реэстръ обѣдовъ самыхъ легкихъ и скорыхъ для приготовленія (отъ стр. 40—42).
Закуска холодная (отъ страницы 42 до страницы 43).
Кушанья подаваемыя къ завтраку (отъ стр. 43 до стр. 46).
Кушанья прохладительныя (страница 46).
Завтракъ для дѣтей (отъ страницы 46 до страницы 47).
Кушанья для служителей (отъ стр. 47 до стр. 53).

ОТДѢЛЕНІЕ I.

Супы.

Примѣчаніе (отъ стр. 54—58).
Рисунокъ вола стр. 67.

а) Супы горячіе мясные.
(отъ стран. 55 до стран. 84).

1) Бульонъ чистый.
а) Чистый съ пирожками.
б) Съ греночками.
в) Съ морковью и шпинатомъ.
г) Съ фрикадельками.
д) Съ клецками.
е) Съ кашею изъ смолен. крупъ.
ж) Съ вермишелью.
з) Съ лазанками.
и) Съ манною.
і) Съ рисомъ или рисовою кашею.
к) Съ саго.
л) Съ точеными кореньями и пирожками.
м) Съ кореньями и картофелемъ.
н) Съ кореньями и капустою.
о) Съ картофельною крупою.
п) Съ перловыми крупами.
2) Бульонъ красный.
а) Чистый съ пирожками.
б) Съ точеными кореньями.
в) Съ фрикадельками.
г) Съ клецками.
д) Съ саго.
е) Съ морковью и листьями щавеля.
3) Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый иногда въ чашкахъ.
4) Бульонъ красный валахскій съ кореньями.
а) Чистый съ пирожками.
б) Съ кореньями и капустою.
в) Съ фаршированною капустою.
г) Съ фрикадельками.
5) Супъ французскій à la Julienne.
6) Супъ французскій бѣлый прозрачный.
7) Супъ Виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ и супъ бѣлый.
8) Супъ изъ хлѣба съ виномъ.
9) Супъ изъ курицы.
10) Супъ изъ индѣйки.
11) Супъ (à la tortue.)
12) Супъ изъ раковъ.
13) Супъ прозрачный изъ головы телячьей.
14) Супъ изъ дичи прозрачный.
15) Супъ зеленый изъ щавеля или шпината.
а) Съ фаршированными яйцами.
б) Съ крутыми яйцами.
в) Съ фрикадельками.
г) Съ пирожками.
16) Супъ валахскій бѣлый.
17) Супъ королевскій.
а) Съ фаршированными оливками.
б) Съ греночками.
в) Съ пирожками.
18) Супъ изъ соленыхъ огурцовъ.

19) Супъ изъ гуся или утки и супъ изъ гусиныхъ потроховъ.
20) Супъ кровяной изъ гуся или свинины.
21) Супъ изъ поросенка.
22) Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ.
23) Супъ съ перловыми крупами.
24) Супъ изъ молодаго свекольника.
25) Супъ изъ вишень со смоленскою крупою.
26) Супъ изъ телячьихъ почекъ.
27) Супъ итальянскій съ макаронами.
28) Супъ пюре изъ чечевицы и супъ пюре изъ артишоковъ.
29) Супъ съ лимономъ.
30) Супъ нѣмецкій со сливками или желтками.
31) Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.
32) Щи зеленыя изъ крапивы.
а) Съ ветчиною.
б) Съ крутыми яйцами.
в) Съ сосисками.
33) Щи изъ щавеля мясныя или безъ мяса.
а) Съ фаршированными яйцами.
б) Съ крутыми яйцами.
в) Съ фрикадельками.
г) Съ пирожками.
д) Съ жареною гречневою кашею.
34) Супъ пюре изъ тетерева.
35) Щи лѣнивыя.
36) Щи изъ кислой капусты и кислыя щи изъ свѣжей капусты.
а) Съ сосисками.
б) Съ жареною гречневою крутою кашею.
в) Съ пирожками.
37) Борщъ малороссійскій.
а) Съ фрикадельками.
б) Съ ушками.
в) Съ сосисками.
г) Съ жареною гречневою кашею.
д) Съ пирожками.
38) Борщъ польскій.
а) Съ ветчиною.
б) Съ фрикадельками.
в) Съ ушками.
г) Съ сосисками.
д) Съ жареною гречн. кашею.
39) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.
40) Борщъ изъ селлерея.
41) Супъ со спаржею и супъ пюре изъ спаржи.
42) Супъ изъ телятины.
а) Съ клецками.
б) Съ вермишелью.
в) Съ рисомъ.
г) Съ перловыми крупами.
43) Супъ изъ баранины.
44) Супъ пюре изъ курицы.
а) Съ греночками.
б) Съ фаршированными оливками.
45) Супъ пюре изъ зайца.
а) Съ филеемъ изъ индѣйки.
б) Съ греночками.
46) Супъ пюре изъ риса.
а) Съ греночками.
б) Съ фаршированными оливками.
47) Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.
48) Супъ пюре изъ помидоровъ.
а) Съ пирожками изъ слоенаго тѣста.
б) Съ фаршированными помидорами.
49) Супъ пюре изъ дичи.
50) Супъ пюре изъ сушонаго гороха съ ветчиною и супъ изъ свѣжаго зеленаго гороха:
а) Съ ветчиною.
б) Съ греночками.
51) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.
а) Гренки съ сардинками.
б) Фаршъ изъ телятины.
52) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
а) Съ ветчиною.
б) Съ гренками.
53) Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою.
54) Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью.
55) Супъ пюре изъ лука съ саго.
56) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

б) Супы масляные, постные и рыбные.

(отъ страницы 84 до страницы 92).

57) Супъ изъ соленыхъ огурцовъ.
58) Супъ съ лимономъ.
59) Супъ пюре изъ картофеля.
60) Супъ пюре изъ сушонаго гороха.
61) Супъ пюре изъ тыквы.

62) Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахою.
63) Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.
а) Съ грибами.
б) Съ ушками.
64) Борщъ съ ушками.
65) Борщъ со сметаною или съ селедкою.
66) Супъ пюре изъ шампиньоновъ и карасей и борщъ изъ карасей.
67) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
68) Супъ изъ пива.
69) Супъ молочный съ меренгою.
70) Лапша на молокѣ.
71) Лапша постная съ грибами.
72) Супъ изъ рыбъ: угря, линя, щуки или осетра:
(масляный или постный.)
73) Супъ изъ рыбы со сметаною.
74) Супъ изъ налима (пост.)
75) Супъ изъ осетриной головы (постный).
76) Уха изъ какой-нибудь рыбы.
77) Уха изъ стерляди.
78) Супъ изъ сига съ перловою крупою.
79) Супъ изъ раковъ съ рисомъ (постный.)
80) Щи съ грибами (постн.)

в) Супы горячіе сладкіе изъ вина и ягодъ.

(отъ стр. 92 до стр. 94.)

81) Супъ сабаіонъ.
82) Супъ изъ саго съ виномъ (постный.)
83) Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною.
84) Супъ изъ сушоныхъ вишень.
85) Супъ изъ яблокъ.
86) Супъ изъ земляники или малины.
87) Супъ миндальный.

г) Супы холодные.

(отъ стр. 94 до стр. 97).

88) Холодникъ польскій со сметаною.
89) Окрошка мясная.
90) Окрошка изъ рыбы (пост.)
91) Окрошка (постная.)
92) Ботвинья.
93) Супъ миндальный (пост.)
94) Холодецъ изъ вишень.
95) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины.
96) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.
97) Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.
98) Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.
99) Холодецъ шоколадный.
100) Холодецъ изъ кофе.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

Принадлежности къ супу.

(отъ страницы 98 до страницы 115).

101) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.
102) Гренки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.
103) Греночки, посыпанныя голландскимъ сыромъ.
104) Фрикадельки изъ телячьей почки.
105) Фрикадельки изъ говядины къ борщу.
106) Фрикадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыра.
107) Мясный фаршъ.
108) Рыбный фаршъ.
109) Рыбный фаршъ изъ икры.
110) Оливки фаршированныя.
111) Каша изъ смоленскихъ крупъ.
112) Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
113) Жареная гречневая каша.
114) Саго.
115) Рисъ.
116) Перловая крупа.
117) Манна.

118) Вермишель.
119) Лазанки.
120) Картофельная крупа.
121) Точеные коренья.
122) Точеные коренья съ капустою.
123) Точеные коренья съ картофелемъ.
124) Клецки заварныя.
125) Клецки бисквитныя.
126) Клецки картофельныя.
127) Клецки манныя.
128) Клецки мучныя.
129) Клецки рисовыя.
130) Клецки изъ раковъ.
131) Яйца крутыя.
132) Яйца фаршированныя.
133) Ушки съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ.
134) Слоеное тѣсто для пирожковъ.
135) Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами.
136) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.
137) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня.
138) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима.
139) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ.
140) Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ.
141) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки, съ ромомъ и мадерою.
142) Слоеные пирожки съ капустою.
143) Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.
144) Пончки съ мяснымъ фаршемъ.
145) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ мозгами или мяснымъ фаршемъ.
146) Пирожки на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины.
147) Пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.
148) Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.
149) Пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ.
150) Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ и фаршированные бешемелемъ съ морковью.
151) Пирожки изъ мозговъ въ кляре.
152) Пирожки изъ вермишели.
153) Пирожки изъ отставшагося жаркаго.
154) Пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ.
155) Рыбный фаршъ въ раковинахъ.
156) Пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ.
157) Фаршъ грибной въ раковинахъ.
158) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

Соусы къ жаркимъ, майонезамъ, напитетамъ и пудингамъ.

(отъ страницы 115 до страницы 127).

159) Соусъ обыкновенный.
160) Соусъ красный къ котлетамъ.
161) Соусъ красный.
162) Соусъ къ котлетамъ иначе.
163) Соусъ бѣлый съ шампиньонами.
164) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
165) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ.
166) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.
167) Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ или курицѣ.
168) Соусъ изъ шампиньоновъ.
169) Соусъ сладкій съ изюмомъ къ языку.
170) Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.
171) Соусъ горчичный къ рыбамъ.
172) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.
173) Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ.

174) Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ.
175) Соусъ изъ луковицъ къ баранинѣ.
176) Соусъ изъ лука.
177) Соусъ голландскій къ щукѣ или къ другимъ большимъ рыбамъ.
178) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ къ вареным цыплятамъ, индѣйкамъ или голубямъ.
179) Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ.
180) Соусъ молочный къ вареной телятинѣ или цыплятамъ съ рисомъ.
181) Соусъ изъ хрѣна къ вареной говядинѣ.
182) Соусъ изъ хрѣна иначе.
183) Соусъ грибной.
184) Соусъ изъ вишень къ жареному вепрю.
185) Соусъ изъ смородины къ жареному вепрю, къ сернѣ и проч.
186) Соусъ холодный изъ горчицы.
187) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.
188) Соусъ татарскій.
189) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, къ налиму или угрю.
190) Соусъ изъ икры.
191) Крѣпкій соусъ.
192) Бѣлый соусъ къ котлетамъ.
193) Соусъ сборный къ рыбамъ.
194) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
195) Соусъ французскій изъ трюфелей къ жаркому или паштету изъ дичи.
196) Сарептская горчица.
197) Горчица домашняя.
198) Соусъ изъ лука шарлота къ каплуну.
199) Соусъ изъ краснаго вина.
200) Соусъ изъ вишень къ пудингу.
201) Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
202) Соусъ изъ малины или земляники.
203) Соусъ изъ сиропа къ пудингу.
204) Соусъ миндальный.
205) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью.
206) Соусъ изъ клюквы.
207) Сабаіонъ.
208) Соусъ шоколадный.
209) Миндальное молоко.
210) Маковое молоко или конопляное.
211) Кляръ.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

(отъ страницы 128 до страницы 146).

Примѣчаніе.
212) Зеленый горохъ.
213) Морковь.
214) Морковь съ горохомъ.
215) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ.
216) Рѣпная капуста (Kohlrabi).
217) Фаршированная рѣпная капуста.
218) Брюква.
219) Брюква фаршированная.
220) Зеленая фасоль.
221) Зеленая фасоль другимъ манеромъ.
222) Зеленый горохъ или фасоль въ стручкахъ.
223) Бѣлая фасоль или бобы.
224) Рѣпа съ бараньей грудинкою.
225) Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ.
226) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ.
227) Свекла.
228) Пастернакъ.
229) Шпинатъ, лебеда, молодая крапива, салатъ, рѣдьковникъ и проч.
230) Цвѣтная капуста.
231) Капуста итальянская или сафой.
232) Пудингъ изъ фаршированной капусты.
233) Фаршированная капуста политовски.

234) Фаршированная капуста по-французски.
235) Свѣжая капуста съ кислыми яблоками.
236) Кислая капуста съ грибами и сметаною.
237) Капуста по-литовски.
238) Капуста красная.
239) Жареный картофель.
240) Картофель съ селедкою или съ сардельками.
241) Картофель со сметапою и пудингъ изъ картофеля съ ветчиною.
242) Картофель фаршированный грибами.
243) Картофель фаршированный печеный.
244) Картофельное пюре.
245) Картофель разварной.
246) Картофельныя котлеты.
247) Картофель подъ бешемелемъ.
248) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.
249) Спаржа.
250) Грибы тушоные.
251) Жареные рыжики.
252) Грибы жареные и сморчки.
253) Огурцы тушоные къ жаркому баранинѣ или говядинѣ.
254) Щавель.
255) Зеленый сушоный горошекъ (постный).
256) Пюре изъ чечевицы.
257) Артишоки.
258) Артишоки съ зеленымъ горохомъ.
259) Артишоки въ малагѣ.
260) Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ. (масляный или постный).
261) Земляныя груши.
262) Земляныя груши въ клярѣ.
263) Пюре изъ брюквы.
264) Пюре изъ рѣпы.
265) Пюре изъ лука.
266) Пюре изъ сельдерея.
267) Пюре изъ бѣлой фасоли.
268) Пюре изъ моркови.
269) Соусъ изъ каштановъ.
270) Пюре изъ каштановъ.

Разные гарниры для кушаньевъ изъ зелени и кореньевъ.

271) Мозги.
272) Котлеты изъ мозговъ.
273) Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.
274) Вымя жареное.
275) Телячьи рубцы.
276) Аморетки.
277) Омлетъ.
278) Яйца выпускныя.
279) Яйца рубленныя.
280) Крутыя яйца.
281) Гренки.
282) Почки.
283) Ветчина.
284) Копченая нижняя челюсть вепря.
285) Жареныя сосиски.
286) Рисовыя котлеты и пирожки.
287) Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печенки.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

Говядина, телятина, баранина, свинина.

а) Говядина.

(отъ стран. 147 до стран. 164).

Примѣчаніе.

288) Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ.
289) Говядина разварная съ сыромъ.
290) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.
291) Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
292) Говядина разварная съ соусомъ изъ щавеля.
293) Говядина разварная съ соусомъ изъ мариновапныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ.
294) Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ.

295) Говядина разварная съ тушоными грибами.
296) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна.
297) Говядина разварная съ пюре изъ бѣлой фасоли.
298) Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки.
299) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ.
300) Говядина разварная съ соусомъ изъ пастернака.
301) Говядина разварная съ соусомъ изъ лука съ тминомъ.
302) Говядина разварная съ соусомъ изъ лука.
303) Говядина разварная съ итальянскими макаронами.
304) Говядина разварная съ фасолью.
305) Говядина разварвая поджареная.
306) Жаркое-говядина на парѣ.
307) Жаркое-говядина подъ названіемъ гусарская печень.
308) Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна.
309) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ.
310) Жаркое-говядина съ грибнымъ соусомъ.
311) Говядина жаркое обыкновенное.
312) Говядина тушоная въ горшкѣ.
313) Говядина тушоная впаче.
314) Говядина жареная по-французски.
315) Говядина жареная съ яичницею. (Употребляемая на охотѣ).
316) Говядина тушоная съ краснымъ виномъ.
317) Говядина по-португальски.
318) Говядина по-англійски.
319) Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре.
320) Жаркое отъ котлетной части.
321) Говядина филей тушоный съ виномъ.
322) Говядина филей по-вѣнски.
323) Говядина-филей, шпикованный трюфелями или апчаусами.
324) Говядина-филей жареный въ бумагѣ.
325) Говядина-филей съ сарделевымъ масломъ.
326) Бифстексъ.
327) Говядина жаркое рулеты.
328) Жаркое говядина.
329) Ростбифъ.
330) Говядина въ родѣ зразовъ по-итальянски.
331) Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями.
332) Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразовъ.
333) Зразы à la Nelson.
334) Зразы à la Nelson другимъ манеромъ.
335) Зразы рубленные съ хрѣномъ.
336) Зразы рубленные.
337) Зразы литовскіе фаршированные.
338) Зразы безъ фарша.
339) Котлеты битыя изъ говядины.
340) Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ.
341) Соусъ изъ мозговъ съ лимоннымъ сокомъ.
342) Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины или телятины.
343) Воловій рубецъ.
344) Воловій рубецъ подъ соусомъ.
345) Языкъ бычачій.
346) Солонина.

б) Телятина.

(отъ стр. 164 до стр. 177).

Примѣчаніе.

347) Телятина жаркое обыкновенное.
348) Жаркое телятина шпикованная.
349) Жаркое телятина съ бешемелемъ.
350) Жаркое телятина по-амаперски.
351) Жаркое телятина съ макаронами.

352) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.
353) Котлеты битыя изъ телятины.
354) Котлеты рубленныя съ соусомъ.
355) Котлеты битыя съ мозгами.
356) Котлеты битыя со сметаною и сардельками.
357) Котлеты рубленныя съ рисомъ.
358) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
359) Котлеты битыя съ бешемелемъ изъ сметаны.
360) Жареная грудинка фаршированная.
361) Грудинка вареная съ изюмомъ.
362) Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки.
363) Грудинка вареная съ соей и карнишонами.
364) Грудинка или телятина вареная, подъ соусомъ изъ сметаны.
365) Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ.
366) Грудинка вареная или телятина, съ раками и цвѣтною капустою.
367) Жареные битки изъ телятины.
368) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.
369) Битки изъ телятины съ лазанками.
370) Жаркое телятина съ вишнями.
371) Жареная телячья головка и ножки подъ краснымъ соусомъ.
372) Вареная телячья головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ.
373) Телячья головка фаршированная.
374) Пудингъ изъ мозговъ.
375) Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.
376) Сальникъ изъ печенки телячьей.
377) Печенка тушоная подъ соусомъ.
378) Телячій рубецъ подъ соусомъ.
379) Телячьи рубцы подъ соусомъ съ мозгами.
380) Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.
381) Тартины съ телячьими мозгами.
382) Тартины изъ почекъ.
383) Тартины изъ телятины съ пармезаномъ.
384) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.

в) Баранина.

(отъ стр. 177 до стр. 180).

385) Баранина жаркое обыкновенное.
386) Жаркое баранина съ соусомъ изъ сметаны.
387) Жаркое баранина съ лукомъ-шарлотомъ.
388) Баранина наподобіе серны.
389) Жаркое баранья грудинка.
390) Бараньи котлеты жареныя въ клярѣ и огарнированныя пюре изъ лука.
391) Котлеты бараньи рубленныя съ картоф. кашею.
392) Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.
393) Пилавъ турецкій.
394) Баранина подъ соусомъ съ виномъ.
395) Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.

г) Свинина.

(отъ страницы 180 до страницы 186).

396) Жареный фаршированный поросенокъ.
397) Поросенокъ вареный, подъ соусомъ.
398) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною.
399) Жаркое свинина.
400) Вареный окорокъ молодаго вепря.
401) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.
402) Жаркое свинина шпикованная.
403) Свѣжая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками.

404) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень.
405) Жаркое свинина маринованная.
406) Котлеты изъ свинины.
а) Съ соусомъ изъ хрѣна.
б) Съ соусомъ изъ корнишоновъ.
в) Съ соусомъ изъ вина.
г) Съ соусомъ изъ шарлотокъ.
д) Съ зеленымъ горошкомъ.
е) Съ вишневымъ сиропомъ.
407) Верещака.
408) Вареная свѣже - просольная ветчина.
409) Вареная копченая ветчина.
410) Печеная копченая ветчина.
411) Голова стараго вепря и прочія жаркія, подаваемыя холодными на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенія.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

Дичь, домашнія птицы и разные свѣжіе салаты къ жаркому.

а) Дичь.

(отъ стран. 186 до стран. 189).

Примѣчаніе.

412) Жаркое дикій поросенокъ.
413) Голова дикаго вепря.
414) Жаркое филей серны или лося.
415) Жаркое заяцъ.
416) Жаркое заяцъ со сметаною.
417) Котлеты изъ зайца.

б) Домашнія птицы.

(отъ стран. 189 до стран. 202).

Примѣчаніе.

418) Голуби жаркое.
419) Голуби подъ соусомъ.
420) Жаркое индѣйка фаршированная.
421) Молодая индѣйка съ бешемелемъ.
422) Индѣйка или каплунъ съ рисомъ по-французски.
423) Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ.
424) Котлеты изъ индѣйки или курицы.
425) Филей индѣйки съ пюре изъ вишень.
426) Жаркое каплунъ.
427) Курица или каплунъ съ соусомъ изъ сарделекъ.
428) Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.
429) Каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей.
430) Жаркое курица.
431) Курица съ черносливомъ.
432) Цыплята на манеръ рябчиковъ.
433) Жаркое цыплята.
434) Жаркое цыплята другимъ манеромъ.
435) Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ.
436) Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.
437) Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ.
438) Цыплята жареные съ бешемелемъ.
439) Цыплята съ зеленымъ горохомъ.
440) Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ.
441) Жаркое гусь по-литовски съ яблоками.
442) Жаркое гусь съ капустою.
443) Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.
444) Жаркое гусь фаршированный.
445) Гусь съ грибнымъ соусомъ.
446) Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.
447) Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.
448) Жаркое утка.
449) Утка подъ бѣлымъ соусомъ.
450) Утка со свѣжею капустою.
451) Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.
452) Утки жареныя съ соусомъ изъ вина.

453) Утки вареныя съ вермишелью и грибами.
454) Утка съ фаршемъ изъ телятины.
455) Пулярда разварная съ эстрагономъ.

в) **Дикія птицы.**

(отъ стр. 202 до стр. 208).

456) Жаркое тетеревъ.
457) Фазанъ.
458) Жаркое дикія утки.
459) Дикія утки съ соусомъ и капарцами.
460) Рябчики жареные.
461) Рябчики подъ соусомъ.
462) Рябчики по аматерски.
463) Котлеты изъ рябчиковъ.
464) Марешаль изъ рябчиковъ.
465) Суфле изъ рябчиковъ.
466) Рябчики жареные фаршированные.
467) Куропатки жареныя.
468) Куропатки фаршированныя.
469) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.
470) Бекасы жареные.
471) Бекасы жареные съ соусомъ.
472) Бекасы съ гренками.
473) Свистели съ гренками.
474) Глухарь.

г) **Салаты къ жаркому мясному или рыбному.**

(отъ стр. 208 до стр. 209).

475) Свѣжая шинкованная капуста.
476) Салатъ со сметапою (латукъ).
477) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.
478) Свѣжіе огурцы съ провансскимъ соусомъ.
479) Свѣжіе огурцы со сметапою.
480) Свекла съ провансскимъ соусомъ.
481) Свекла маринованная.
482) Кроссъ-салатъ.
483) Салатъ цикорій.
484) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ.
485) Маринованные салаты:

а) Яблоки маринованныя № 1344.
б) Грушп маринованныя № 1354.
в) Вишни маринованныя № 1358.
г) Сливы маринов. № 1346.
д) Дыня и арбузъ маринов. № 1360.
е) Пюре изъ вишень № 1286.
ж) Брусничное вареные съ медомъ или сахарнымъ пескомъ № 1371.
з) Пюре изъ крыжовника № 1362.
и) Салатъ изъ брусники № 1372.
і) Салатъ изъ брусники № 1373.
к) Желе изъ брусники № 1374.
л) Варенье-брусника съ яблоками № 1260.
м) Барбарисъ маринов. № 1386.
н) Цвѣтная капуста марин. № 1389.
о) Капуста кислая отъ № 1391 до № 1396.
п) Рыжики маринов. № 1410, 1411, 1412.
р) Бѣлые грибы маринован. № 1419, 1420, 1421.
с) Грузди № 1427.
т) Шампиньоны марин. № 1429.
у) Огурцы соленые отъ № 1430 до № 1434.
ф) Корнишоны № 1435 и 1436.
х) Пикуль отъ № 1455 до № 1458.
ц) Тыква маринов. № 1459.
ч) Грушп и бергамоты моченыя № 1353.
ш) Арбузы моченые № 1330.
щ) Яблоки моченыя № 1344.
ъ) Сушоные грибы маринованные № 1416.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

Рыбы и раки.

(отъ страницы 210 до страницы 229).

Примѣчаніе.

486) Щука подъ соусомъ.
487) Щука съ хрѣномъ.
488) Щука подъ соусомъ съ хрѣномъ.
489) Щука варепая въ чешуѣ.
490) Щука жареная.
491) Щука подъ желтымъ соусомъ.
492) Щука подъ краспымъ соусомъ.
493) Фаршированная щука печеная.
494) Щука подъ сѣрымъ соусомъ. (постная).
495) Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.

496) Щука тушопая.
497) Щука фаршированная, вареная подъ соусомъ изъ сметаны.
498) Рыба жареная.
499) Котлеты изъ щуки или судака.
500) Рыба вареная по-жидовски (постная).
501) Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ.
502) Карпъ жареный.
503) Форель.
504) Угорь жареный подъ соусомъ.
505) Угорь печеный.
506) Угорь фаршированный.
507) Лососина жареная.
508) Лососина въ папильотахъ (постная).
509) Лососина подъ соусомъ.
510) Судакъ разварной.
511) Судакъ цѣльный съ голландскимъ соусомъ.
512) Судакъ съ картофелемъ, яйцами и масломъ.
513) Судакъ съ гренками и картофелемъ.
514) Осетрина подъ краспымъ, вишневымъ и винпымъ соусомъ.
515) Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ.
516) Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.
517) Осетрина или лососина жареная.
518) Треска.
519) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
520) Треска съ бешемелемъ.
521) Треска съ гренками.
522) Линъ съ красною или бѣлою капустою.
523) Линъ подъ соусомъ.
524) Лещъ печеный съ соусомъ.
525) Лещъ фаршированный кислою капустою.
526) Окуни вареные съ яйцами и масломъ.
527) Караси жареные со сметаною.
528) Караси жарепые.
529) Селява, снятки, корюшка.
530) Снятки жареные въ клярѣ.
531) Котлеты изъ рыбы.
532) Жареная селедка подъ соусомъ.
533) Котлеты изъ селедки.
534) Гренки съ селедкою къ завтраку.
535) Форшмакъ.
536) Форшмакъ другимъ манеромъ.
537) Раковыя шейки маринованныя.
538) Форшмакъ третьимъ манеромъ.
539) Стерлядь съ хрѣномъ.
540) Стерлядь съ картофелемъ.
541) Навага, сиги жареные.
542) Раки съ смоленскою крупою подъ соусомъ.
543) Соусъ изъ раковъ иначе.
544) Раковое масло.
545) Стерлядь на шампанскомъ.
546) Суфле изъ раковъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

Пироги и паштеты.

а) **Тѣсто для пироговъ и паштетовъ.**

(отъ стр. 230 до стр. 232).

Примѣчаніе.

547) Слоеное тѣсто.
548) Тѣсто сдобное.
549) Тѣсто заварное.
550) Тѣсто разсыпчатое.
551) Тѣсто на дрожжахъ для пироговъ.
552) Тѣсто ржаное для паштетовъ
553) Тѣсто постное на дрожжахъ для пироговъ и пирожковъ.

б) **Пироги.**

(отъ стр. 233 до стр. 238).

554) Пирогъ съ вязигою, рисомъ, яйцами и рыбою.
555) Пирогъ съ семгою.
556) Пирогъ со свѣжею капустою.

557) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
558) Пирогъ съ мясомъ.
559) Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.
560) Пирогъ съ курицею и съ рисомъ.
561) Пирогъ съ грибами. (постный или скоромный).
562) Пирогъ со щукою.
563. Пирогъ или пирожки съ вязигою (пост. или скор.).
564) Пирожки растегаи (пост.).
565) Пирожки растегаи со свѣжими сельдями (постные или скоромные).
566) Пирогъ съ грибами и вязигою (постный).
567) Пирожки съ кашею. (постные или скоромные).
568) Шпекъ-кухенъ.
569) Шпекъ-кухенъ др. ман.

в) Паштеты.

(отъ стр. 238 до стр. 244).

570) Паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.
571) Паштетъ изъ каплуна или кормленной индѣйки.
572) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.
573) Паштетъ изъ куропатокъ, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоенымъ тѣстомъ.
574) Паштетъ турецкій изъ баранины.
575) Паштетъ изъ лососины.
576) Рыбный фаршъ для паштетовъ.
577) Паштетъ изъ угря или налима.
578) Паштетъ изъ раковъ.
579) Паштетъ простой изъ телятины.
580) Паштетъ заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

Maionezы, заливныя и прочія холодныя кушанья.

а) Maionezы.

(отъ стр. 245 до стр. 252).

Примѣчаніе.
581) Маіонезъ изъ фаршированной курицы.
582) Маіонезъ изъ фаршированной индѣйки.
583) Маіонезъ изъ индѣйки, нафаршированной печенкою.
584) Маіонезъ изъ индѣйки.
585) Маіонезъ изъ цыплятъ.
586) Маіонезъ изъ дичи.
587) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
588) Маіонезъ изъ рыбы.
589) Маіонезъ изъ цѣльной щуки, карпя, фореля, судака и проч.
590) Маіонезъ изъ цѣльной жареной рыбы.
591) Маіонезъ изъ цѣльной фаршированной вареной рыбы.

б) Заливное.

(отъ стр. 252 до стр. 263).

Примѣчаніе.
592) Заливное изъ зайца и изъ солонины.
593) Заливное изъ головки телячьей.
594) Заливное изъ поросенка.
595) Заливное изъ угря, лина, щуки и прочей рыбы.
596) Рулетъ изъ поросенка и заливное изъ фаршированнаго поросенка.
597) Рулетъ изъ щуки къ закускѣ.
598) Рулетъ изъ поросенка къ закускѣ.
599) Лососина и прочія рыбы маринованныя, и щука маринованная помонастырски.
600) Заливное изъ фаршированыхъ рябчиковъ или прочей дичи.

601) Селява или корюшка маринованная.
602) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.
603) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчаусовъ.
604) Винигретъ.
605) Винигретъ изъ разварной говядины.
606) Холодный паштетъ дорожный.
607) Паштетъ холодный къ закускѣ.
608) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.
609) Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ.
610) Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.
611) Сыръ изъ зайца къ завтраку.
612) Паштетъ на манеръ стразбургскаго.

ОТДѢЛЕНІЕ X.

Пудинги.

(отъ страницы 263 до страницы 290).

Примѣчаніе.
613) Пудингъ изъ творога.
614) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
615) Пудингъ сладкій съ вареньемъ.
616) Пудингъ изъ шпината.
617) Пудингъ заварной.
618) Пудингъ изъ ржанаго хлѣба.
619) Плумъ пудингъ.
620) Суфле изъ сметаны.
621) Пудингъ изъ рѣпы.
622) Пудингъ изъ риса.
623) Омлетъ съ вареньемъ.
624) Суфле съ ванилью.
625) Пудингъ изъ булки.
626) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.
627) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.
628) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
629) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.
630) Суфле.
631) Каравай изъ бѣлаго хлѣба.
632) Пудингъ изъ бешемеля.
633) Пудингъ изъ булки съ яблоками.
634) Пудингъ изъ риса или пшена.
635) Пудингъ бисквитный.
636) Шарлотка изъ яблокъ въ тѣстѣ.
637) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
638) Яблоки съ рисомъ.
639) Рисъ съ земляничнымъ пюре.
640) Пудингъ изъ грушъ.
641) Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.
642) Пудингъ изъ вишень.
643) Пудингъ кофейный.
644) Суфле шоколадное изъ сметаны.
645) Пудингъ шоколадный иначе.
646) Пудингъ шоколадный.
647) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
648) Пудингъ на дрожжахъ.
649) Пудингъ изъ вина.
650) Пудингъ заварной съ апельсинною коркою.
651) Пудингъ изъ сухарей.
652) Пудингъ по англійски съ мозгами изъ костей.
653) Пудингъ заварной изъ сметаны.
654) Пудингъ изъ саго.
655) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.
656) Пудингъ изъ щуки.
657) Пудингъ изъ телячьей печенки.
658) Пудингъ изъ тыквы.
659) Пудингъ изъ манны, изъ смоленскихъ крупъ или пшена.
660) Пудингъ изъ манны другимъ манеромъ.
661) Пудингъ изъ каштановъ.
662) Пудингъ изъ оставшейся дичи.
663) Пудингъ изъ блиновъ.

664) Пудингъ изъ оставшихся бисквитовъ.
665) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.
666) Пудингъ изъ мака.
667) Пудингъ изъ яблокъ съ вареньемъ.
668) Пудингъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ.
669) Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ съ меренгою.
670) Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ покрытыхъ яблочною массою.
671) Пудингъ изъ риса и пудингъ изъ риса съ раками.
672) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина
673) Пирогъ изъ вафлей.
674) Пирогъ изъ блиновъ.
675) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меренгою.
676) Суфле изъ бешемеля.
677) Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.
678) Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ.
679) Пирогъ изъ бакалій.
680) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.
681) Воздушный пирогъ изъ бѣлковъ и варенья.
682) Пирогъ изъ саго.
683) Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.
684) Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.
685) Воздушный пирогъ изъ ягодъ или мармелада.
686) Воздушный пирогъ изъ сливъ и прочихъ ягодъ.
687) Воздушный пирогъ изъ лимона.
688) Воздушный пирогъ изъ яблокъ.
689) Пирогъ изъ манны и прочихъ крупъ.
690) Пирогъ изъ меринги.
691) Рисъ холодный съ апельсинами.
692) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ (пост.).
693) Рисъ холодный со сбитыми сливками.
694) Яблоки съ сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ.
695) Каша русская подъ названіемъ гурьевская.
696) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.
697) Пудингъ изъ риса (пост.).
698) Саго холодное (пост.).

ОТДѢЛЕНІЕ XI.

Блины и кушанья изъ яицъ.

(отъ страницы 291 до страницы 300).

699) Блины обыкновенные.
700) Блины съ творогомъ.
701) Блины съ яблоками.
702) Блины съ вареньемъ или мармеладомъ.
703) Блины съ лимономъ.
704) Блины съ миндальною массою.
705) Блины съ сабаіономъ.
706) Блины по-англійски.
707) Блины съ печенкою.
708) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ и каравай изъ блиновъ, подаваемый ко щамъ.
709) Блины голландскіе.
710) Блины русскіе гречневые.
711) Блины гречневые другимъ манеромъ.
712) Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.
713) Тѣ же блины иначе.
714) Блины пшеничные.
715) Блины съ яйцами.
716) Блины съ лукомъ.
717) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.
718) Блины со снятками.
719) Блины гречневые пост. и скороспѣлые Гурьевскіе блины.

720) Яблоки жареныя въ маслѣ.
721) Гренки изъ бѣлаго хлѣба жареныя въ маслѣ.
722) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.
723) Гренки съ миндальною массою.

б) Кушанья изъ яицъ.

Примѣчаніе. Какъ сохранять яйца свѣжими на зиму.

724) Яйца выпускныя жареныя.
725) Яйца выпускныя жареныя съ селедкою или сардельками.
726) Яйца выпускныя вареныя.
727) Омлетъ съ ветчиною или трюфелями.
728) Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны.
729) Омлетъ съ соусомъ изъ сливокъ.
730) Яичница.
731) Яйца къ завтраку.
732) Гусиныя яйца печеныя.

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

Колдуны, пельмени, макароны, сырники, каша и проч.

а) Колдуны, пельмени, вареники, ватрушки.

(отъ стран. 301 до стран. 307).

733) Тѣсто на колдуны и пельмени.
734) Тѣсто на лапшу, лазанки и ламаньцы.
735) Колдуны литовскіе.
736) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.
737) Пельмени съ грибами.
738) Пельмени съ грибами и ветчиною.
739) Пельмени сибирскіе.
740) Пельмени украинскіе.
741) Вареники съ творогомъ.
742) Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ.
743) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.
744) Вареники постные съ пюре изъ сливъ.
745) Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.
746) Вареники съ черносливомъ (постные).
747) Вареники съ капустою (посты).
748) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива.
749) Ватрушки съ лукомъ (постныя).
750) Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками (постныя).
751) Ватрушки съ творогомъ или пшеномъ.
752) Пезы.

б) Итальянскіе макароны, лапша, лазанки, ламаньцы.

(отъ стран. 307 до стран. 311).

753) Макароны итальянскіе съ масломъ.
754) Макароны со сметаною.
755) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.
756) Вермишель.
757) Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.
758) Вермишель на молокѣ.
759) Вермишель на молокѣ съ ванилью.
760) Вермишель съ шампиньонами.
761) Лазанки съ масломъ и лукомъ.
762) Лазанки съ сыромъ и сметаною).
763) Мнихи.
764) Ламаньцы съ макомъ и медомъ (постные) и пирожное турпиское.

в) Каша.

(отъ стран. 311 до стран. 315).

765) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.
766) Та же каша со сметаною.
767) Кашка разыпчатая на грибномъ бульонѣ (скоромная или постная).
768) Каша пуховая.
769) Каша пуховая (постная).
770) Крутая гречневая каша.
771) Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ.

772) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.
773) Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною.
774) Каша манная на миндальномъ молокѣ (постная).
775) Каша обыкновенная изъ смоленскихъ крупъ не слишкомъ густая, подаваемая дѣтямъ къ завтраку.
776) Каша обыкновенная манная.
777) Каша рисовая.
778) Каша ячневая.
779) Каша овсяная.
780) Каша изъ перловыхъ крупъ.
781) Каша пшенная.
782) Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
783) Каша изъ крупичатой муки, (скором. или пост.).
784) Каша изъ картофельной крупы.
785) Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.
786) Каша изъ розовыхъ крупъ.
787) Каша изъ тыквы.

г) Сырники, клецки.

(отъ стр. 316 до стр. 319).

788) Сырники вареные.
789) Сырники вареные другимъ манеромъ.
790) Сырники жареные.
791) Клецки заварныя.
792) Клецки картофельныя.
793) Клецки манныя.
794) Клецки гречневыя.
795) Клецки саксонскія.
796) Клецки миндальныя.
797) Котлеты рисовыя жареныя.
798) Котлеты рисовыя жареныя съ шоколаднымъ соусомъ.
799) Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.
800) Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами.

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

Вафли, трубочки, пончки, хворостъ, оладьи.

а) Вафли, трубочки.

(отъ стр. 320 до стр. 322).

Примѣчаніе.
801) Вафли обыкновенныя.
802) Вафли рисовыя.
803) Вафли на дрожжахъ.
804) Вафли шоколадныя и вафли на сметанѣ.
805) Трубочки съ виномъ.
806) Трубочки жирныя.
807) Трубочки съ корицею.
808) Облатки сливочныя.
809) Облатки постныя.

б) Пышки, хворостъ, оладьи.

(отъ стр. 322 до стр. 328).

810) Пышки или пончки.
811) Пончки или пышки изъ другой пропорціи.
812) Пончки другимъ манеромъ.
813) Пончки заварныя.
814) Хворостъ обыкновенный.
815) Хворостъ жареный съ мармеладомъ.
816) Хворостъ другимъ манеромъ.
817) Хворостъ литый.
818) Пирожное треугольное съ варенъемъ.
819) Пончки заварныя безъ дрожжей.
820) Пончки съ яблоками безъ дрожжей.
821) Оладьи на дрожжахъ.
822) Оладьи постныя.
823) Яблоки жареныя въ тѣстѣ или клярѣ.
824) Оладьи изъ манныхъ или смоленскихъ крупъ.
825) Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ иначе.
826) Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ варенъемъ.
827) Драчена.

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

а) Мороженое.

(отъ стр. 329 до стр. 336).

Примѣчаніе.
828) Мороженое сливочное.
829) Мороженое сливочное съ кофе.
830) Мороженое сливочное кофейное.
831) Мороженое сливочное изъ грецкихъ орѣховъ.
832) Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.
833) Сливочное мороженое шоколадное.
834) Сливочное мороженое crême brûlée.
835) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ.
836) Сливочное мороженое изъ фисташекъ.
837) Сливочное мороженое съ чаемъ.
838) Сливочное мороженое съ мараскиномъ.
839) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.
840) Сливочное мороженое изъ флёръ-д'оранжъ.
841) Кремъ-ройяль.
842) Мороженое земляничное или клубничное.
843) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины.
844) Мороженое изъ ананасовъ.
845) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
846) Мороженое изъ дыни.
847) Мороженое изъ барбариса.
848) Мороженое изъ клюквы.
849) Мороженое лимонное.
850) Мороженое изъ апельсиновъ.
851) Пуншъ glacé.
852) Мороженое tutti frutti.
853) Пуншъ glacé изъ фруктоваго сока.
854) Пуншъ императьяль мороженый изъ земляники.
855) Мороженое обжареное.
856) Мороженое въ бисквитахъ.
857) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
858) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.

б) Кремы.

(отъ стр. 336 до стр. 341).

Примѣчаніе.
859) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.
860) Кремъ изъ сметаны.
861) Кремъ изъ абрикосовъ.
862) Кремъ яблочный.
863) Кремъ яблочный со сливками.
864) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.
865) Кремъ изъ сабаіона.
866) Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита.
867) Кремъ оръховый съ фисташками.
868) Кремъ изъ моккскаго кофе.
869) Кремъ съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ.
870) Кремъ-брюле.
871) Кремъ кофейный.
872) Кремъ шоколадный.
873) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.

в) Зефиръ или кремъ безъ клея и пломбиръ.

(отъ стр. 341 до стр. 345).

Примѣчаніе.
874) Зефиръ сливочный.
875) Зефиръ или кремъ безъ клея абрикосный.
876) Кремъ сливочный ананасный.
877) Зефиръ яблочный.
878) Зефиръ яблочный со сливками.
879) Зефиръ земляничный со сливками.
880) Пломбиръ шоколадный.

881) Пломбиръ кофейный.
882) Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.
883) Сбитыя сливки съ рисомъ или макаронами.
884) Пломбиръ рисовый.
885) Пломбиръ сливочный.
886) Пломбиръ яблочный.
887) Пломбиръ чайный.
888) Пломбиръ миндальный.

г) **Желе.**

(отъ стр. 345 до стр. 351).

Примѣчаніе.

889) Желе изъ вина.
890) Желе тѣпевое.
891) Желе изъ нѣсколькихъ цвѣтовъ.
892) Желе изъ флеръ-д'оранжъ.
893) Желе мозаикъ.
894) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смородиннаго сока.
895) Желе лимонное.
896) Желе пуншевое.
897) Желе изъ васильковъ.
898) Желе изъ крыжовника.
899) Желе апельсинное.
900) Желе ананасное.
901) Желе изъ дыни.
902) Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ.
903) Желе изъ сливъ.
904) Желе изъ клюквы или барбариса.
905) Желе изъ розоваго цвѣта.
906) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
Желе простое съ яблоками и черносливомъ.

д) **Муссъ.**

(отъ стр. 351 до стр. 353).

Примѣчаніе.

907) Муссъ лимонный.
908) Муссъ изъ земляники.
909) Муссъ изъ васильковъ.
910) Муссъ изъ вишень.
911) Муссъ изъ клюквы или барбариса.
912) Муссъ изъ смородины.
913) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
914) Муссъ изъ ананасовъ.
915) Муссъ изъ дыни.
916) Муссъ изъ апельсиновъ.

е) **Бланманже.**

(отъ стр. 353 до стр. 354).

917) Бланманже сливочное.
918) Бланманже шоколадное.
919) Бланманже миндальное.
920) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.
921) Бланманже кофейное.

ж) **Кисели.**

(отъ стр. 355 до стр. 356).

Примѣчаніе.

922) Кисель яблочный.
923) Кисель изъ крыжовника.
924) Кисель клюквенный.
925) Кисель молочный.
926) Кисель изъ малины или смородины.
927) Кисель шоколадный.
928) Кисель миндальный (постный).
929) Кисель жидкій горячій.

з) **Компоты.**

(отъ стр. 357 до стр. 360).

930) Компотъ изъ яблокъ.
931) Компотъ изъ грушъ.
932) Компотъ изъ апельсиновъ.
933) Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
934) Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива.
935) Компотъ изъ сливъ.
936) Компотъ изъ крыжовника.
937) Компотъ изъ дыни.
938) Компотъ изъ ягодъ.
939) Компотъ изъ разностей и компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.
940) Компотъ изъ винограда.
941) Компотъ изъ вишень и грушъ.

и) **Молочные заварные кремы.**

(отъ стр. 360 до стр. 362).

942) Молочный заварный кремъ миндальный.
943) Молочный заварный кремъ кофейный.
944) Молочный заварный кремъ съ запахомъ кофе.

945) Молочный заварный кремъ шоколадный.
946) Молочный заварный кремъ холодный.
947) Варенецъ или греческое молоко.
948) Аркасъ.
949) Масло по-англійски.

ОТДѢЛЕНІЕ XV.

Торты.

(отъ страницы 363 до страницы 384).

Примѣчаніе.

950) Глазурь апельсинная.
951) Глазурь померанцовая.
952) Глазурь кофейная.
953) Глазурь изъ мараскина.
954) Глазурь изъ розовой воды.
955) Глазурь фисташковая (зеленая).
956) Глазурь изъ бѣлаго вина.
957) Глазурь шафраннаго цвѣта.
958) Глазурь съ ромомъ.
959) Глазурь бѣлая.
960) Глазурь розовая.
961) Глазурь шоколадная.
962) Глазурь съ померанцовою водою.
963) Глазурь для узоровъ.
964) Слоеный сладкій русскій пирогъ (скором. или пост.).
965) Тортъ миндальный.
966) Тортъ вѣнскій миндальный.
967) Тортъ вѣнскій.
968) Тортъ миндальный сѣрый.
969) Тортъ полуминдальный.
970) Тортъ миндальный съ картофельною мукою.
971) Тортъ разсыпчатый.
972) Тортъ сыпкій.
973) Тортъ песочный.
974) Тортъ песочный изъ другой пропорціи.
975) Тортъ жирный.
976) Тортъ англійскій.
977) Тортъ сливочный.
978) Тортъ сливочный другимъ манеромъ.
979) Англійскій свадебный пирогъ.
980) Тортъ итальянскій бисквитный.
981) Тортъ шоколадный.
982) Тортъ шоколадный другимъ манеромъ.
983) Тортъ шоколадный третьимъ манеромъ.
984) Тортъ вѣнскій.
985) Тортъ изъ ржанаго хлѣба.
986) Тортъ изъ ржанаго хлѣба другимъ манеромъ.
987) Тортъ лимонный.
988) Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами.
989) Тортъ Евгенія.
990) Тортъ тирольскій.
991) Тортъ ульмскій.
992) Тортъ дрезденскій пирамидальный.
993) Тортъ изъ мака и тортъ со спеціями.
994) Тортъ обыкновенный.
995) Тортъ сухой.
996) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами.
997) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.
998) Тортъ изъ вишень.
999) Тортъ изъ грецкихъ оѣховъ.
1000) Тортъ миндальный.
1001) Тортъ миндальный бисквитный.
1002) Тортъ кофейный.
1003) Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ.
1004) Тортъ китайскій.
1005) Тортъ вѣнскій.
1006) Тортъ разсыпчатый.
1007) Тортъ англійскій.
1008) Тортъ англійскій съ миндалемъ.
1009) Тортъ сливочный.
1010) Тортъ бисквитный розовый.
1011) Тортъ фисташковый.

1012) Тортъ рисовый.
1013) Бѣлый тортъ миндальный.
1014) Тортъ вѣнскій.
1015) Тортъ изъ рисовой муки.
1016) Королевскій тортъ.
1017) Померанцовый мармеладъ.
1018) Яблочный мармеладъ.
1019) Абрикосный мармеладъ.
1020) Тортъ сливочный.
1021) Тортъ съ ромомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ XVI.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

а) **Мазурки.**

(отъ стр. 385 до стр. 389).

Примѣчаніе.

1022) Мазурекъ миндальный.
1023) Мазурекъ изъ марципана.
1024) Мазурекъ миндальный.
1025) Мазурекъ миндальный иначе.
1026) Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.
1027) Мазурекъ королевскій.
1028) Мазурекъ швейцарскій.
1029) Мазурекъ съ виномъ.
1030) Мазурекъ лимонный украинскій.
1031) Мазурекъ изъ апельсиновъ.
1032) Мазурекъ очень вкусный.
1033) Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.
1034) Мазурекъ изъ бакалій.
1035) Мазурекъ разсыпчатый.
1036) Мазурекъ миндальный.

б) **Мелкое пирожное.**

(отъ стр. 389 до стр. 406).

1037) Пирожное англійское.
1038) Пирожное англійское иначе.
1039) Пирожное печеное въ высокихъ формочкахъ.
1040) Пирожное сливочное.
1041) Пирожное миндальное съ фисташками и пирожное миндальное.
1042) Пирожное сливочное.
1043) Пирожное изъ сметаны.
1044) Пирожное сливочное.
1045) Пирожное Наполеоновское.
1046) Пирожное съ макомъ.
1047) Пирожное столѣтнее.
1048) Пирожное столѣтнее иначе.
1049) Пирожное съ ромомъ.
1050) Пирожное песочное.
1051) Пирожное разсыпчатое.
1052) Пирожное трубочки.
1053) Пирожное съ анисомъ.
1054) Миндальныя стружки.
1055) Миндальныя стружки изъ другой пропорціи.
1056) Стружки третьимъ манеромъ.
1057) Сыръ англійскій.
1058) Бисквиты.
1059) Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
1060) Слоеные пирожки съ вареньемъ или съ сабаіономъ.
1061) Пирожное съ меринтою.
1061) Пышки вѣнскія шоколадныя.
1063) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ.
1064) Миндальные вѣнчики.
1065) Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.
1066) Миндальныя лепешечки.
1067) Шоколадное пирожное.
1068) Шоколадное пирожное другимъ манеромъ.
1069) Петишу заварное.
1070) Безе.
1071) Безе яблочное.
1072) Безе заварное.
1073) Безе миндальное.
1074) Безе съ кремомъ.
1075) Безе шоколадное.
1076) Пирожное съ заварнымъ кремомъ.
1077) Колечки съ корицею изъ вареныхъ желтковъ.
1078) Англійское пирожное.
1079) Миндальныя лепешечки.
1080) Миндальныя шоколадныя колечки.
1081) Миндальное пирожное.
1082) Берлинское пирожное.

1083) Коричневыя лепешечки.
1084) Бисквиты съ ванилью.
1085) Испанскій вѣтеръ.
1086) Марципаны.
1087) Марципаны.
1088) Марципаны.
1089) Берлинское пирожное.
1090) Пирожное со взбитыми бѣлками.
1091) Заварныя пышки по-гамбургски.
1092) Пряники миндальные.
1093) Пряники торунскіе.
1094) Пряники сахарные.
1095) Пряники.
1096) Пряники изъ крупичатой муки.
1097) Пряники шоколадные.
1098) Пряники на розовой водѣ.

ОТДѢЛЕНІЕ XVII.

Бабы малороссійскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки, куличи, струдели, мазурки на дрожжахъ, пляцки, сухари, кренделя и прочее мелкое пирожное къ чаю, кофе или шоколаду.

а) **Бабы на дрожжахъ.**

(отъ стр. 407 до стр. 418).

Примѣчаніе.

1099) Баба на желткахъ.
1100) Баба на желткахъ.
1101) Баба на желткахъ.
1102) Баба на желткахъ.
1103) Баба заварная.
1104) Баба Украинская.
1105) Баба Украинская заварная.
1106) Баба Украинская заварная на сливкахъ.
1107) Баба Польская заварная.
1108) Баба Сакраментка.
1109) Баба прозрачная.
1110) Баба кружевная.
1111) Баба заварная обыкновенная.
1112) Баба заварная шафранная.
1113) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ.
1114) Баба Варшавская.
1115) Баба для пріятелей.
1116) Баба мѣровая.
1117) Баба обыкновенная.
1118) Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку.
1119) Баба.
1120) Баба бѣлая.
1121) Баба на миндальномъ молокѣ.
1122) Баба шоколадная.
1123) Баба тюлевая.
1124) Баба капризная.
1125) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана.
1126) Баба прозрачная.
1127) Баба на желткахъ.
1128) Баба на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.
1129) Баба заварная.
1130) Баба очень высокая и легкая.
1131) Баба на дрожжахъ.

б) **Бабы на сбитыхъ бѣлкахъ.**

(отъ стр. 418 до стр. 421).

Примѣчаніе.

1132) Баба миндальная съ мукою.
1133) Баба миндальная безъ муки.
1134) Баба изъ лимона.
1135) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
1136) Баба миндальная.
1137) Баба изъ смоленскихъ крупъ
1138) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
1139) Баба изъ маку.
1140) Баба изъ лимона.
1141) Баба шоколадная.
1142) Баба бисквитная.
1143) Баба снѣжная.
1144) Baumkuchen.

в) **Булки, куличи.**

(отъ стр. 421 до стр. 429).

Примѣчаніе.

1145) Булки заварныя или куличъ.
1146) Большая булка или куличъ съ шафраномъ.
1147) Большая булка или куличъ.
1148) Булки легкія.
1149) Булки, которыя долго не черствѣютъ.
1150) Булки подходящія въ холодной водѣ.

1151) Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.
1152) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.
1153) Булки превосходныя
1154) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.
1155) Булки ежедневныя.
1156) Булки обыкновенныя безъ яицъ.
1157) Булки или сухари на сливкахъ.
1158) Булки превосходныя.
1159) Булки превосходныя.
1160) Булки съ шафраномъ.
1161) Булки заварныя.
1162) Булочки Карлсбадскія.
1163) Булки въ бумажныхъ формахъ.
1164) Булки постныя.
1165) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ.
1166) Крендельки, плетенки, струцели съ макомъ, булочки съ тминомъ или Kimmelkuchen, попаточи, ессы, сухари и маленькіе крендельки.
1167) Струцели заварные постные.
1168) Струцели постные съ макомъ.
1169) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.
1170) Булочки постныя съ лукомъ или мармеладомъ.
1171) Крендель миндальный.
1172) Обертухъ.

г) **Мазурки на дрожжахъ.**

(отъ стр. 429 до стр. 431).

Примѣчаніе.
1173) Мазурекъ на дрожжахъ.
1174) Мазурекъ королевскій.
1175) Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.
1176) Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.
1177) Мазурекъ.
1178) Мазурекъ разсыпчатый.
1179) Мазурекъ Украинскій.
1180) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.

д) **Пляцки.**

(отъ стр. 432 до стран. 433).

Примѣчаніе.
1181) Пляцекъ на дрожжахъ.
1182) Пляцекъ Варшавскій.
1183) Пляцекъ покрытый миндальною массою.
1184) Пляцекъ Воевода.
1185) Пляцекъ съ яблоками или сливами.
1186) Пляцки маленькіе со сливами и яблоками.

е) **Сухари, крендели и прочее пирожное къ чаю, кофе или шоколаду.**

(отъ стр. 433 до стр. 444).

1187) Сухари.
1188) Сухари на желткахъ.
1189) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
1190) Сухари заварные.
1191) Сухари.
1192) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
1193) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.
1194) Сухари безъ яицъ.
1195) Сухари на простоквашѣ.
1196) Сухари Вѣнскіе.
1197) Сухари, которые не скоро черствѣютъ.
1198) Сухари по французски.
1199) Сухари на сливкахъ.
1200) Подковки къ чаю.
1201) Плетенки къ чаю.
1202) Булочки прѣсныя къ чаю.
1203) Крендели.
1204) Крендельки съ чернушкою.
1205) Крендели жидовскіе.
1206) Крендельки разсыпчатые къ чаю.
1207) Оглазированное пирожное на дрожжахъ къ чаю.
1208) Пирожное въ родѣ слоенаго.
1209) Булочки изъ ржаной муки.
1210) Хлѣбъ королевскій.
1211) Англійскій хлѣбъ.
1212) Пирожное съ анисомъ.
1213) Куличъ.

1214) Маленькія плоскія булочки.
1215) Пирожное къ кофе.
1216) Булки.
1217) Крендель съ шафраномъ немѣцкій.
1218) Булочки съ тминомъ.
1219) Заварные крендельки.
1220) Булка къ чаю.
1221) Крендельки разсыпчатые къ чаю безъ дрожжей.
1222) Печенье къ чаю или къ кофе.
1223) Крендельки къ чаю.
1224) Разсыпчатое пирожное къ чаю.
1225) Крендельки разсыпчатые.
1226) Египетскіе квадратики.
1227) Крендельки разсыпчатые.
1228) Крендельки на сливкахъ.
1229) Пирожное на скорую руку.
1230) Булочки къ кофе.
1231) Булочки Венгерскія.
1232) Сухари или гренки Карлсбадскіе.
1233) Бисквиты къ супу-сабаіону.
1234) а) Сахарное пирожное (Gedulds-kuchen, къ сабаіону или шоколаду.
б) Шоколадное пирожное (Gedulds-kuchen.
в) Миндальное пирожное Gedulds-kuchen.
г) Gedulds-kuchen другимъ манеромъ.
д) Gedulds-kuchen съ ванилью.
е) Шоколадное пирожное Gedulds-kuchen.

ОТДѢЛЕНІЕ XVIII.

Варенье, желе, сиропъ и сокъ безъ сахара.

а) **Варенье.**

(отъ стр. 445 до стр. 456).

Примѣчаніе.
1235) а) Крыжовникъ.
б) Крыжовникъ очень зеленый.
в) Крыжовникъ.
г) Крыжовникъ.
д) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ.
е) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля.
ж) Крыжовникъ зрѣлый.
1236) Малина на манеръ Кіевскаго варенья безъ воды.
1237) Малина на манеръ Кіевскаго варенья.
1238) Малина лѣсная и варенье изъ сушоной малины.
1239) Американская малина.
1240) Клубника.
1241) Вишни и черешни.
1242) Земляника.
1243) Смородина зеленая.
1244) Смородина красная, бѣлая или черная.
1245) Барбарисъ.
1246) Розовый цвѣтъ.
1247) Яблоки.
1248) Кумапика.
1249) Сливы бѣлыя или желтыя.
1250) Сливы венгерскія зеленыя.
1251) Персики.
1252) Персики вареные другимъ манеромъ.
1253) Абрикосы.
1254) Варенье изъ лимоновъ.
1255) Лимоны другимъ манеромъ.
1256) Апельсины.
1257) Апельсины цѣльные.
1258) Груши.
1259) Яблоки.
1260) Сибирскія маленькія яблочки (янтарныя).
1261) Дыня.
1262) Дыня другимъ манеромъ.
1263) Ананасы.
1264) Арбузъ.
1265) Брусника съ яблоками.
1266) Брусника и клюква.
1267) Шиповникъ.

б) **Желе (варенье).**

(отъ стран. 456 до стран. 459).

Примѣчаніе.
1268) Желе бѣлое изъ крыжовника.

1269) Желе изъ крыжовника (розоваго цвѣта).
1270) Желе изъ розоваго цвѣта.
1271) Желе изъ клубники.
1272) Желе малиновое.
1273) Желе изъ бѣлой смородины.
1274) Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины или клюквы.
1275) Желе яблочное желтаго цвѣта.
1276) Желе яблочное бѣлаго цвѣта.
1277) Желе изъ сливъ.
1278) Желе изъ ананасовъ.
1279) Желе изъ дыни.
1280) Желе лимонное
1281) Желе изъ вишень.
1282) Желе земляничное.

в) Сиропы сахарные.

(отъ стр. 459 до стр. 463).

Примѣчаніе.

1283) Сиропъ земляничный.
1284) Сиропъ земляничный манеромъ парижскимъ.
1285) Сиропъ земляничный для скораго употребленія.
1286) Сиропъ вишневый и вмѣстѣ пюре изъ вишень.
1287) Сиропъ вишневый другимъ манеромъ.
1288) Сиропъ изъ клубники.
1289) Сиропъ малиновый.
1290) Сиропъ изъ красной смородины.
1291) Сиропъ изъ барбариса.
1292) Сиропъ ананасный.
1293) Сиропъ розовый.
1294) Сидръ лимонный въ чаю.
1295) Сидръ апельсинный къ чаю.
1296) Сорбетъ лимонный.
1297) Сорбетъ малиновый.

г) Сокъ безъ сахара.

(отъ стран. 463 до стран. 465).

1298) Сокъ изъ малины.
1299) Сокъ изъ земляники.
1300) Сокъ клюквенный.
1301) Сокъ изъ смородины и вишень, употребляемый зимою для мороженаго.
1302) Сокъ изъ барбариса и костяники, употребляемый зимою для мороженаго.
1303) Сокъ лимонный безъ сахара.
1304) Сокъ лимонный съ сахаромъ.
1305) Сокъ изъ крыжовника въ родѣ лимоннаго.
1306) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины, употребляемый зимою для мороженаго.
1307) Сокъ вишневый.

ОТДѢЛЕНІЕ XIX.

Наливки, шиповки, сладкія водки, квасъ и прочее питье.

1308) Наливки (отъ стран. 466 до 467).
1309) Шиповки (отъ стр. 467 до стр. 468).
1310) Вишнякъ (отъ стр. 468).
1311) Водки сладкія, (отъ стр. 469 до стр. 470).
а) Малиновая.
б) Водка съ кардамономъ.
в) Тминная.
г) Водка съ гвоздикою.
д) Мятная.
е) Анисовая.
ж) Апельсинная или лимонная.
з) Водка съ англійскимъ перцомъ.
1312) Водки очень сладкія въ родѣ ликеровъ (отъ стр. 470).

Примѣчаніе.

а) Ликеръ розовый.
б) Ликеръ съ ванилью.
в) Ликеръ лимонный и апельсинный.
г) Ликеръ малиновый.
д) Ликеръ земляничный.
1313) Шоколадъ.
1314) Лимонадъ.
1315) Оршадъ.
1316) Питье изъ клюквы.
1317) Фисташковое питье.
1318) Питье изъ барбариса.
1319) Питье апельсиное.
1320) Квасъ яблочный.
1321) Квасъ хлѣбный бѣлый и квасъ хлѣбный красный.

ОТДѢЛЕНІЕ XX.

Уксусъ, хлѣбъ, сыръ.

а) Уксусъ.

(отъ стр. 474 до стр. 475).

Примѣчаніе.

1322) Хлѣбный уксусъ.
1323) Уксусъ изъ сока березоваго.
1324) Винный уксусъ.
7325) Хлѣбный уксусъ.

б) Хлѣбъ.

(отъ стр. 476 до стр. 478).

1326) Хлѣбы ржаные ситные и рѣшетные.
1327) Хлѣбы ситные съ картофелемъ.
1328) Хлѣбы ситные заварные и ржаные постные сухари.

в) Сыры.

(отъ стр. 478 до стр. 483).

1329) Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною.
1330) Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тминомъ и нѣсколько словъ о сметанѣ, творогѣ и маслѣ.
1331) Сыръ по видимому сухой, но въ серединѣ такъ мягокъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій.
1332) Сыръ швейцарскій.
1333) Сыръ прѣсный жирный.
1334) Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый.
1335) Сыръ изъ сметаны.
1336) Сыръ простой изъ творога съ померанцевою коркою.
1337) Пасха.
1338) Пасха проварная.

ОТДѢЛЕНІЕ XXI.

Разные запасы изъ фруктовъ, ягодъ и овощей.

(отъ стр. 484 до стр. 511).

ЗАПАСЫ:

а) Изъ яблокъ.

1339) Сохранить яблоки свѣжими.
1340) Сыръ яблочный съ медомъ.
1341) Яблочное пюре или мармеладъ съ сахаромъ, медомъ или патакою.
1342) Сушоныя яблоки.
1343) Смоквы или сухое варенье изъ яблокъ.
1344) Яблоки маринованныя и моченыя.
1345) Постила яблочная.
Варенье № 1259 и 1260.
Желе № 1275 и 1276.
Квасъ яблочный № 1320 и 1321.

б) Изъ сливъ.

1346) Сливы маринованныя.
1347) Сливы сушоныя.
1348) Какъ сохранять сливы венгерскія свѣжими.
1349) Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.
1350) Пюре изъ сливъ съ медомъ или сахаромъ.
1351) Сливы сушоныя фаршированныя.
Варенье № 1249 и 1250.
Желе № 1277.

в) Изъ грушъ.

1352) Груши въ медѣ.
1353) Груши сушоныя.
1354) Груши и бергамоты маринованныя и моченыя.
1355) Груши сохранять свѣжими.
1356) Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.
Варенье № 1258.

г) Изъ вишень.

1357) Вишни сушоныя.
1358) Салатъ изъ маринованныхъ вишень.

1359) Вишни и прочіе фрукты сохранять свѣжими.
Варенье изъ вишень № 1241.
Желе изъ вишень № 1281.
Сиропъ изъ вишень № 1286 и 1287.
Пюре изъ вишень № 1286.
Сокъ изъ вишень № 1307.
Наливка изъ вишень № 1308.
Вишнякъ № 1310.
Смоквы изъ вишень № 1378.

д) **Изъ дыни и арбуза.**

1360) Дыня или арбузъ маринованные.
Варенье изъ дыни № 1261 и 1262.
Желе изъ дыни № 1279.
Варенье изъ арбуза № 1264.
Арбузная корка.

е) **Изъ апельсиновъ.**

1361) Цукатъ изъ апельсиновъ.
Варенье изъ апельсиновъ № 1256 и 1257.
Сладкія водки № 1311 и 1312.
Сидръ апельсиный № 1295.

ж) **Изъ крыжовника.**

1362) Пюре изъ крыжовника.
1363) Крыжовникъ маринованный въ бутылкахъ.
1364) Крыжовникъ для воздушныхъ пироговъ.
Варенье изъ крыжовника № 1235.
Желе изъ крыжовника № 1268 и 1269.
Сокъ изъ крыжовника № 1305.
Шиповка № 1309.

з) **Изъ малины.**

1365) Пюре изъ малины.
1366) Малина сушоная.
Варенье отъ № 1236 до 1239.
Желе № 1272.
Сиропъ № 1289.
Наливка № 1308.
Шиповка № 1309.
Сокъ изъ малины № 1306 и 1298.
Ликеръ № 1312.
Сорбетъ малиновый № 1297.

и) **Изъ разныхъ орѣховъ.**

1367) Орѣхи въ медѣ.
1368) Миндаль въ сахарѣ.
1369) Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ.
1370) Орѣхи сохранять свѣжими.

і) **Изъ брусники.**

1371) Брусничное варенье на меду.
1372) Салатъ изъ брусники къ жаркому.
1373) Салатъ изъ брусники другимъ манеромъ.
1374) Желе изъ брусники на меду.
Варенье сахарное № 1265 и 1266.

к) **Изъ розоваго цвѣта.**

1375) Постила розовая.
1376) Крупы изъ розоваго цвѣта.
Варенье № 1246.
Желе № 1269 и 1270.
Сиропъ розовый № 1293.
Ликеръ № 1312.

л) **Изъ рябины.**

1377) Рябина на меду:
Желе сахарное № 1274.
Наливка изъ рябины № 1308.

м) **Смоквы или сухое варенье.**

1378) Смоквы изъ разныхъ ягодъ и фруковъ.
1379) Сухое варенье изъ аира.
1380) *Разныя ягоды сохранять свѣжими на зиму.*

о) **Изъ лимоновъ.**

1381) Какъ сохранять лимоны свѣжими.
1382) Лимоны пересыпанные сахаромъ.
1383) Цедра лимонная.
Варенье № 1254 и 1255.
Желе № 1280.
Сорбетъ № 1296.
Сидръ лимонный № 1294.
Сладкія водки № 1311 и 1312.

п) **Изъ земляники.**

1384) Земляника для мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.
Варенье № 1212.
Желе № 1282.
Сиропъ отъ № 1283 до 1285.
Ликеръ № 1312.
Сокъ № 1299 и 1306.

р) **Изъ барбариса.**

1385) Барбарисъ соленый.
1386) Барбарисъ маринованный.
Варенье № 1245.
Желе № 1274.
Сиропъ № 1291.
Сокъ изъ барбариса № 1302.

с) **Изъ цвѣтной капусты.**

1387) Какъ сохранять свѣжую цвѣтную капусту.
1388) Цвѣтная капуста соленая.

1389) Цвѣтная капуста маринованная.

т) **Изъ капусты обыкновенной.**

1390) Какъ сохранять свѣжую капусту на зиму.
1391) Шинкованная капуста.
1392) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей.
1393) Шинкованная капуста съ сахаромъ,
1394) Капуста рубленная сѣрая и бѣлая.
1395) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.
1396) Синяя капуста маринованная въ уксусѣ.

у) **Изъ зеленаго гороха.**

1397) Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.
1398) Другимъ манеромъ.
1399) Третьимъ манеромъ.
1400) Горохъ въ стручкахъ соленый.
1401) Горохъ въ стручкахъ маринованный.
1402) Горохъ сушоный въ стручкахъ.

ф) **Изъ лука.**

1403) Лукъ сохранять на зиму,
1404) Лукъ-шарлотъ маринованный.

х) **Изъ помидоровъ.**

1405) Пюре изъ помидоровъ.
1406) Цѣльные помидоры.
Сухой бульонъ изъ помидоровъ № 1472.

и) **Изъ грибовъ.**

1407) Рыжики жареные.
1408) Масло изъ рыжиковъ.
1409) Рыжики соленые.
1410) Рижики маринованные.
1411) Рыжики маринованные другимъ манеромъ.
1412) Рыжики маринованные третьимъ манеромъ.
1413) Порошокъ изъ рыжиковъ.
1414) Рыжики или боровики соленые.
1415) Трюфели.
1416) Сушоные боровики.
1417) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.
1418) Какъ сохранять свѣжіе боровики въ сметанѣ.
1419) Бѣлые грибы маринованные.
1420) Другимъ манеромъ.
1421) Третьимъ манеромъ.
1422) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
1423) Бѣлые грибы соленые.
1424) Другимъ манеромъ.
1425) Шампиньоны соленые.
1426) Соя изъ шампиньоновъ.
1427) Грузди.
1428) Порошокъ изъ шампиньоновъ.
1429) Шампиньоны маринованные.

ч) **Изъ огурцовъ.**

1430) Огурцы соленые.
1431) Огурцы соленые другимъ манеромъ.
1432) Соленые огурцы очень зеленые.
1433) Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.
1434) Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.
1435) Корнишоны.
1436) Корнишоны другимъ манеромъ.

ш) **Изъ свеклы.**

1437) Свекла мочепая.
1438) Какъ сохранять свѣжую свеклу на зиму.
1439) Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.
1440) Другимъ манеромъ.
1441) Третьимъ манеромъ.

щ) **Изъ щавеля.**

1442) Щавель соленый.
1443) Щавель маринованный.
1444) Щавель сушоный.

ъ) **Изъ укропа, эстрагона, майорана и хрѣна.**

1445) Укропъ соленый.
1446) Укропъ сушоный.
1447) Эстрагонъ соленый.
1448) Эстрагонъ сушоный.
1449) Майоранъ сушоный.
1450) Хрѣнъ сушоный.

ы) **Селлерей и спаржа.**

1451) Селлерей для борща.
1452) Спаржа соленая.

ь) **Капарцы.**

1453) Капарцы домашніе.
1454) Капарцы домашніе другимъ манеромъ.

э) **Пикули.**

1455) Пикули.
1456) Пикули другимъ манеромъ.
1457) Пикули третьимъ манеромъ.
1458) Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.

э) **Тыква.**

1459) Тыква маринованная.

ю) **Изъ фасоли.**

1460) Фасоль соленая.
1461) Фасоль соленая другимъ манеромъ.
1462) Фасоль маринованная.

я) **Шпинатъ.**

1463) Шпинатъ сушоный.

е) **Изъ моркови.**

1464) Морковь сохранять на зиму.
1465) Варенье прозрачное, служащее для украшенія тортовъ и бабъ.

ѵ) **Разные запасы.**

1466) Кошениль.
1467) Уксусъ для маринованія сладкихъ салатовъ.
1468) Уксусъ для маринованія рыбъ и мяса.
1469) Фритюръ.

ОТДѢЛЕНІЕ XXII.

Запасы мясные.

а) **Сухой бульонъ.**

(отъ стр. 512 до стр. 513).

1470) Сухой бульонъ мясной.
1471) Сухой бульонъ постный рыбный.
1472) Сухой бульонъ изъ помидоровъ.
1473) Солонина.
1474) Говядина копченая.

б) **Запасы изъ свинины.**

(отъ стр. 514 до стр. 523).

Примѣчаніе.

1475) Соленіе ветчины въ бочонкахъ.
1476) Соленіе ветчины, назначенной для копченья.
1477) Соленіе полотковъ шпика.
1478) Солсніе языковъ и филеевъ.
1479) Студень.
1480) Гловизна изъ нижней челюсти вепря.
1481) Гловизна изъ верхней челюсти вепря.
1482) Зильцъ изъ свинины.
1483) Калбасы превосходныя копченыя.
1484) Сосиски свѣжія.
1485) Сосиски копченыя.
1486) Калбасы литовскія копченыя.
1487) Калбасы итальянскія копченыя.
1488) Калбасы вѣнскія.
1489) Калбасы для скораго употребленія.
1490) Кровяныя калбасы.
1491) Калбасы кровяныя.
1492) Калбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
1493) Калбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки.
1494) Калбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы.
1495) Калбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.
1496) Калбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.
1497) Калбасы бѣлыя изъ риса.
1498) Калбасы по-французски.
1499) Калбасы по-нѣмецки.
1500) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.

КОНЕЦЪ.